

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ТЕМА: «Розробка та просування гастрономічного туру по барам м. Одеси для іноземних туристів»

Здобувачки _____ Вікторія ВАСИЛЕНКО
Керівник _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА
Керівник _____ Федір ТРІШИН

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____, протокол № _____.

Завідувач кафедри ТБтаР _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Одеса - 2023 рік

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ)

Факультет	Технології вина та туристичного бізнесу
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТБтаР

Наталя ДОБРЯНСЬКА

_____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Вікторії Василенко
Ім'я ПРИЗВИЩЕ

1. Тема роботи «Розробка та просування гастрономічного туру по барам м. Одеси для іноземних туристів»

Затверджена наказом академії від наказ від 03.08.2023 № 346-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 30.11.2023

3. Вихідні дані роботи

Статистичні дані, сайти, підручники, монографії та наукові статті

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

- Ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності
- Аналіз барної індустрії в контексті туристичного бізнесу
- Розробка туру по барам м. Одеса

Презентація до кваліфікаційної роботи (13 слайдів)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя Добрянська		

7. Дата видачі завдання

Керівник _____ Наталя ДОБРЯНСЬКАКерівник _____ Федір ТРІШИНЗавдання прийняла до виконання _____ Вікторія ВАСИЛЕНКО**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Отримання теми для кваліфікаційної роботи	02.08.2023
2.	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	05.08.2023
3.	Надання розділ 1 на перевірку	09.09.2023
4.	Надання розділ 2 на перевірку	21.10.2023
5.	Надання розділ 3 на перевірку	05.11.2023
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	10.11.2023
7.	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	30.11.2023
8.	Розробка презентації	01.12.2023

Здобувач _____ Вікторія ВАСИЛЕНКОКерівник _____ Наталя ДОБРЯНСЬКАКерівник _____ Федір ТРІШИН

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Вікторія ВАСИЛЕНКО

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Робота містить 79 сторінок, 33 рисунки, список літератури з 59 найменувань, 2 додатка.

Метою виконання роботи є дослідження індустрії гостинності в м. Одеса, а саме закладів ресторанного господарства (барів), які можуть виступати об'єктами туристичного бізнесу і бути включені в тематичні туристичні маршрути.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають гастрономічний туризм, бари – як вид закладів ресторанного господарства, сучасні тенденції розвитку барного бізнесу, організація туристичних послуг для іноземних туристів.

Завданням роботи передбачено дослідити основні бари м. Одеси, їх послуги та асортимент продукції, навести їх характеристику, врахувати міжнародний досвід розвитку барного бізнесу і її роль у туристичній сфері, розробити гастрономічний тур по барам міста Одеси для іноземних туристів.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки та рекомендації, розроблено гастрономічний тур та маршрут туру, проведено економічні розрахунки.

Одержані результати можуть бути використані барами для популяризації закладів та туристичними компаніями для розширення послуг.

Рік захисту роботи - 2023

ANNOTATION

for a bachelor's degree

The work contains 79 pages, 33 figures, a list of references of 59 titles, 2 appendices.

The method of performing the work is a study of the hospitality industry in Odesa, namely restaurants (bars), which can act as objects of tourist business and be included in thematic tourist routes.

The object of analysis, generalization and research is gastronomic tourism, bars as a type of restaurant industry, modern trends in the development of bar business, organization of tourist services for foreign tourists.

The task of the work is to investigate the main bars. of Odessa, their services and range of products, to describe them, to take into account the international experience of bar business development and its role in the tourism sphere, to develop a gastronomic tour of the bars of the city of Odessa for foreign tourists.

Based on the results of the work performed, conclusions and recommendations were formulated, a gastronomic tour and tour route were developed, and economic calculations were carried out.

The obtained results can be used by travel companies to expand services.

The year of job protection is 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1	
Ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності	11
1.1 Бари в системі гостинності в туризмі.....	11
1.2 Характеристика та види барів.....	19
1.3 Перспективи розвитку гастрономічного туризму.....	32
Висновки до розділу 1.....	34
РОЗДІЛ 2	
Аналіз барної індустрії в контексті туристичного бізнесу.....	35
2.1 Міжнародний досвід організації барних турів.....	35
2.2 Дослідження та характеристика барів м. Одеси.....	45
2.3 Сучасні тенденції барного бізнесу.....	53
Висновки до розділу 2.....	60
РОЗДІЛ 3	
Розробка туру по барам м. Одеса.....	61
3.1. Організація прийому іноземних туристів.....	61
3.2 План та характеристика туру.....	64
3.3 Економічні розрахунки.....	68
3.4. Заходи щодо просування гастрономічного туру по барам м. Одеси.....	69
Висновки до розділу 3.....	70
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ.....	73
ДОДАТКИ У ВИГЛЯДІ ПРЕЗЕНТАЦІЇ.....	80

ВСТУП

Індустрія гостинності - одна з найбільших галузей світової економіки, - до теперішнього часу активно розвивалася у нашій країні. Незважаючи на складні обставини останніх років зростали мережі готелів, туризм ставав все більш доступним для широких верств населення, стрімко збільшувалася кількість закладів ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес, який характеризується високим ступенем ризику, і є однією з суттєвих складових сфери послуг, двічі зазнав серйозних потрясінь у цьому столітті - і витримав. За аналітичними даними, протягом року після подій 2014 р. кількість закладів харчування в Україні зменшилася на 5600 одиниць. З них близько 1,5 тисяч кафе та ресторанів закрилися, не подолавши проблем, що виникли внаслідок політично-економічної кризи, а більше 4 тисяч підприємств залишилися на території окупованого Криму та Донецької і Луганської областей [1, с. 55; 2, с. 71]. Але за наступні 2-3 роки кількість закладів суттєво зросла. Фахівці аналізували ринок ресторанних послуг, визначали основні тенденції його розвитку, запровадження яких давало б змогу відкривати підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, і ресторанний бізнес знов почав активно розвиватися. Один за одним відкривалися нові ресторани, з'являлися нові формати підприємств ресторанного бізнесу [3, с. 117]. Наприклад, набули великої популярності концептуальні заклади, побудовані навколо основоположної ідеї: бари «Невинний бар» та «У ребро», ресторан «Риба у вогні» у Києві, «True Price» у Харкові та інші. У сировинному наборі стали домінувати локальні продукти, динамічного розвитку отримали крафтові технології. Ресторани почали активно виробляти власні хлібобулочні та кондитерські вироби, варення, компоти, лимонади, морси, алкогольні напої - пиво, наливки і настоянки [4].

Нове випробування очікувало сферу послуг наприкінці 2019 року. З початком пандемії рестораторам не лише нашої країни, а й усього світу, прийшлося пережити безпрецедентну подію - локдаун. Але бізнес знов вистояв і «витримав удар». Незважаючи на величезні втрати, коли чверть закладів зникла з ринку, ресторанна індустрія відновила розвиток. Це стало можливим завдяки новим підходам, таким як онлайн-замовлення, доставка, самовивіз продукції, адаптації меню під доставку та повній діджиталізації ресторанного бізнесу [5]. Прикладом інноваційного задуму може бути концепція першого стрімінгового ресторану «The first» у місті Одеса, який працює на доставку їжі. Незвичайним є те, що за процесом приготування замовлених страв можна спостерігати у режимі онлайн-трансляції з кухні ресторану у спеціально розробленому додатку.

Експерти в ресторанному бізнесі вже проаналізували наслідки обох подій, зробили прогнози можливого розвитку ринку, дали оцінку перспективам його зростання, написали наукові статті та захистили декілька дисертаційних досліджень. Таким чином, індустрія гостинності довела свою гнучкість та стійкість за будь-яких несподіваних умов.

Ресторанний бізнес має «вставати з колін» у перших рядах. Навіть там, де йдуть бойові дії, наразі працюють заклади харчування, які переобладналися під військово-польові кухні. Гарячої їжі вимагають і мирні мешканці, що ховаються від обстрілів в укриттях, і переселенці, і, в першу чергу, - бійці, що відстоюють наші кордони та незалежність. Кухарі, які раніше готували страви для сотні відвідувачів, наразі годують тисячі людей і таким чином вносять свій вклад у перемогу, бо у кожного українця сьогодні - свій фронт. У Харкові, Києві, в Одесі та інших містах нашої країни, де йдуть бойові дії, десятки ресторанів, кафе та кав'ярень працюють у режимі волонтерства. Так, від початку вторгнення РФ кожного дня смачні страви готують і роздають людям у ресторані «Навруз» у Харкові, обіди для ЗСУ і тероборони готують ресторани Pasta Basta у Чернігові, California Republic у Миколаєві та багато інших. Потужні «гравці» ринку рестораторів

об'єднуються і годують тисячі людей. Наприклад, з перших днів війни працюють відомі кухні компанії Дмитра Борисова у Києві та Савелія Лібкіна в Одесі; десятки тисяч порцій на день готують у закладах холдингу !FEST у Львові; компанія First Line Group запустила волонтерські кухні у Києві та Харкові; засновники мережі Mafia перебудували команду на «гуманітарний ресторан» і доставляють їжу для військових, медиків і людей у бомбосховищах у Києві, Харкові, Дніпрі та Миколаєві. Ресторанна компанія Rest Emotion, що годує захисників, запустила ініціативу «Піца майбутнього»: «Замовляєте на сайті зараз, їсте після перемоги» [6]. Харківська кав'ярня «Ля Тю Шо» запровадила соціальну ініціативу «паска добра», що полягає у замовленні паски для тих, хто її потребує. Завдяки цьому є можливість продовжувати працювати й оплачувати комунальні послуги.

У регіонах, де немає регулярних обстрілів, заклади ресторанного господарства працюють у звичайному режимі. І знов потрібні нові рішення для відродження бізнесу. Порушені зв'язки з постачальниками сировини, знищено багато фермерських господарств, тому відродження традиційних меню поки що неможливе. Але є кваліфіковані фахівці, які готові працювати й піднімати ресторанний бізнес. Немалий вклад у відновлення ресторанного господарства можуть внести науково-педагогічні працівники університетів України, що випускають фахівців за спеціальностями 181 Харчові технології та 241 Готельно-ресторанна справа, які мають великий досвід у розробці й удосконаленні технологій харчових продуктів і страв, у створенні технологічної документації. Насамперед, важливим є вироблення збалансованої за складом, корисної продукції з простої і наявної сировини. Це допоможе подбати про стан здоров'я українців, які вже півтора місяці знаходяться у найважчих умовах і не мають можливості навіть подумати про свої раціони - споживають ті продукти, до яких є доступ.

Ресторатори нашої великої й незламної країни втретє доводять свою потужність, значущість, професіоналізм, великий потенціал та здатність витримати несподівані важкі умови. Наша сила - в об'єднанні, у підтримці

один одного, у розумінні, що ми - одна нація. Разом ми обов'язково вистоїмо і станемо ще сильнішими. Ми впевнені, що незабаром будемо святкувати перемогу у найкращих вітчизняних ресторанах та кафе у всіх містах України.

РОЗДІЛ 1

Ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності

1.1 Бари в системі гостинності в туризмі

Існує припущення, що батьківщина барів - Америка. Попередниками барів були різноманітні кафе, які виникли у Новому Світі у зв'язку з переселенням голландців, іспанців, португальців. Ці заклади зазвичай складалися з двох частин: буфет і приміщення для публіки, відокремлене бар'єром. Звідси походження слова "бар".

У кінці XIX ст. бари стали модернізовуватися. Замість дерев'яного прилавка з'явилися буфетні стійки, оброблені металом або деревом цінної породи. Стільців, однак, не було: господар бару не хотів, щоб люди "розсиджувалися" надовго. Для нього найбільший зиск мала швидка зміна гостей. Сійка бару згодом була доповнена високими табуретами і, по суті, стала типовою для усіх барів. Тепер і на великих трансатлантичних лайнерах та комфортабельних літаках є бари, розкішно і багато обладнані [7].

Бар - спеціалізоване підприємство харчування, що пропонує гостям різні напої, десерти, закуски, кондитерські вироби. У готелях бари розташовуються у приміщенні ресторанів, кафе, як окремі підприємства. У барах категорії «люкс», «вищої» та «першої» категорії гостей обслуговують офіціанти, за барною стійкою - бармени; у барах «другої» категорії у залі забезпечується самообслуговування, за барною стійкою гостей обслуговує бармен, за буфетним прилавком – буфетник [8].

Ресторанний бізнес є важливою складовою індустрії гостинності. Ця галузь включає в себе ресторани, кафе, бари та інші заклади, де гості можуть насолоджуватися їжею та напоями.

Фактори, які роблять ресторанний бізнес важливим у сфері гостинності [9]:

Гастрономічний досвід - це всебічний сприйняття та насолодження їжею. Він включає в себе не лише смак, але й всі інші аспекти пов'язані з їжею, такі як аромат, текстура, вигляд і навіть сам процес приготування та подачі страви. Гастрономічний досвід може бути як емоційним, так і інтелектуальним, і він може відображати культурні та кулінарні особливості різних регіонів та країн.

Гастрономічний досвід включає такі складові:

- Смак їжі грає ключову роль у гастрономічному досвіді. Він може бути солоним, солодким, гірким, гострим тощо.
- Аромат страви може викликати різні асоціації та емоції. Він часто грає важливу роль у передбаченні смаку.
- Текстура їжі, така як хрумкість, м'якість, соковитість, також важлива для гастрономічного задоволення.
- Подача страви, її колір та оформлення можуть зробити її більш апетитною та привабливою.
- Історія та традиції: Гастрономічний досвід може також включати в себе знання про історію та традиції страви або кухні, які додають глибину і розуміння.
- Соціальний аспект: Спільний прийом їжі з друзями або родиною може створити важливий соціальний досвід та зміцнити стосунки [10].

Сервіс та гостьовий досвід:

Якість обслуговування. Сервіс в ресторанному бізнесі включає в себе не лише надання страв і напоїв, але й вищий рівень обслуговування. Він полягає в професіоналізмі та ввічливості персоналу, а також в здатності задовольняти потреби та бажання гостей. Офіціанти, бармени, хостеси та інший персонал повинні бути підготовленими до забезпечення комфортного та приємного перебування клієнтів.

Персонал. Співробітники ресторану відіграють важливу роль у створенні позитивного враження від сервісу. Вони повинні бути добре

навчені, професійні та ввічливі. Кожен член персоналу має відігравати свою роль у процесі обслуговування гостей.

Обслуговування на рівні. Ресторани стараються забезпечити обслуговування на високому рівні. Це означає створення приємної атмосфери та відчуття особливого ставлення до кожного гостя. Сервіс має бути індивідуальним, де гості відчують, що їхні потреби важливі та враховуються.

Дотримання стандартів безпеки та санітарії. У світлі сучасних вимог, особливо під час глобальних обставин, важливим елементом сервісу є дотримання стандартів безпеки та санітарії. Ресторани повинні забезпечувати чистоту та безпеку як для гостей, так і для персоналу [11].

Туризм і місцевий розвиток є взаємопов'язаними поняттями, які впливають одне на одного в різних аспектах. Туризм може сприяти розвитку місцевих громад та економіки, а в той же час місцевий розвиток може створювати сприятливі умови для подорожей і туризму. Ось деякі ключові аспекти взаємозв'язку між туризмом і місцевим розвитком:

Економічний внесок - туризм може стати значущим джерелом доходу для місцевої економіки. Він приносить прибуток через готелі, ресторани, магазини та туристичні атракції.

Розвиток туризму стимулює збільшення зайнятості та створює нові робочі місця у галузі гостинності, сфері послуг та ремеслах.

Інфраструктура - зростання туризму може призвести до покращення інфраструктури в місцях, які відвідують туристи. Це може включати покращення доріг, аеропортів, об'єктів культурної спадщини та громадського транспорту.

Культурний обмін - туризм сприяє культурному обміну між туристами та місцевими жителями. Туристи можуть дізнатися більше про місцеву культуру, традиції та звичаї, а також приносять з собою свою культурну спадщину.

Збереження природи та середовища - розвинений туризм може стимулювати інтерес до природи та природних резерватів. Це може сприяти збереженню природи та природних ресурсів.

Сприяння малому підприємництву - туризм створює можливості для розвитку малого підприємництва. Місцеві підприємці можуть відкривати ресторани, готелі, сувенірні магазини та інші підприємства, що обслуговують туристів.

Соціокультурні взаємовідносини - туризм може сприяти змішанню культур і збагаченню взаєморозуміння між різними спільнотами. З іншого боку, важливо зберігати місцеву культурну спадщину та традиції в контексті росту туризму.

Виклики сталого розвитку:

- Туризм також постає перед викликами сталого розвитку, включаючи збереження навколишнього середовища та збалансоване використання природних ресурсів. Розвиток туризму може призвести до надмірного використання природних ресурсів, забруднення навколишнього середовища та порушення екологічної рівноваги.

- Для забезпечення сталого розвитку туризму необхідно вживати заходів щодо охорони природи та реалізації екологічних ініціатив. Концепція сталого туризму спрямована на збереження природи, підтримку місцевих спільнот та зменшення негативного впливу туризму на природу та культурну спадщину.

- Розвиток туризму має бути здійснюваний з урахуванням сталого розвитку та дбайливого відношення до природи та спільнот. Ефективна управлінська політика та партнерські відносини між громадами, владою та галузевими структурами можуть допомогти забезпечити сталість розвитку туризму [12].

Створення робочих місць – бари надають можливість зайнятості для багатьох людей, включаючи кухарів, офіціантів, барменів та інших фахівців.

Інновації та тенденції - бари в постійному пошуку інновацій у кулінарному мистецтві, дизайні та обслуговуванні гостей. Вони можуть відзначатися новими кулінарними та меню тенденціями.

Місця для зустрічей та соціальної взаємодії - бари стають популярними місцями для зустрічей, святкувань та соціальної взаємодії.

Ключові фактори ролі барів у системі гостинності в туризмі:

1. Сприяння соціальній взаємодії. Бари є місцями, де люди з різних країн та культур можуть зустрічатися, спілкуватися та обмінюватися досвідом. Це сприяє соціальній взаємодії та культурному обміну, що є важливими аспектами туризму.

2. Продаж місцевих напоїв і страв. Бари часто пропонують місцеві напої, коктейлі та страви, які дозволяють туристам смакувати місцевий колорит та кухню. Це сприяє підтримці місцевих виробників та кухарів.

3. Розваги і розважальні заходи. Багато барів організовують розважальні заходи, такі як музичні виступи, DJ-сети, вечірки та ігри, які привертають туристів та допомагають створити незабутні враження.

4. Інформаційні ресурси. Бари можуть надавати інформацію про туристичні атракції, події та рекомендації щодо відвідування місцевих пам'яток. Бармени та персонал можуть бути джерелом корисних порад для туристів.

5. Враження та атмосфера. Бари часто відзначаються особливою атмосферою та дизайном. Вони можуть бути розташовані в історичних будівлях, на пляжах, з видом на міську панораму або в інших привабливих місцях, що додає характеру та шарму подорожам.

6. Підтримка гастрономічного досвіду. Бари також можуть вносити свій внесок у гастрономічний досвід туристів, пропонуючи унікальні напої та коктейлі, виготовлені із місцевих інгредієнтів та відповідаючі місцевим традиціям.

7. Економічний внесок. Ресторанний бізнес, до якого входять бари, є важливою складовою галузі гостинності та може сприяти зростанню

економіки регіону через створення робочих місць та збільшення попиту на товари та послуги [13].

Вплив барів на туристичний досвід може бути значним і важливим в рамках туристичної подорожі. Нижче наведено деякі ключові аспекти впливу барів на туристичний досвід:

- місце для відпочинку та релаксації: Бари надають туристам можливість відпочити та розслабитися після активного дня відвідування туристичних атракцій. Вони створюють комфортне середовище, де туристи можуть відпочити, насолоджуватися красою та спокоєм.

- локальні смаки та гастрономічний досвід: Бари можуть пропонувати місцеві страви, напої та коктейлі, дозволяючи туристам смакувати місцевий колорит та кухню. Це додає гастрономічного смаку до туристичного досвіду та розширює кулінарні знання.

- взаємодія з місцевими жителями: Бари можуть стати місцем для взаємодії туристів з місцевими жителями. Туристи можуть вчити місцеві звичаї, традиції та мову через спілкування з місцевими в барах, що сприяє культурному обміну.

Туристична інформація та поради: Бармени та персонал барів можуть надавати корисну інформацію та поради туристам щодо місцевих атракцій, ресторанів та подій. Вони можуть бути джерелом цінної інформації для туристів.

Розважальні заходи: Деякі бари організовують розважальні заходи, такі як музичні виступи, DJ-сети, тематичні вечірки тощо. Це може допомогти урізноманітнити туристичний досвід та надати незабутні враження.

Сприяння соціальній взаємодії: Бари створюють можливість для туристів взаємодіяти з іншими туристами та місцевими жителями. Це сприяє соціальній взаємодії та може призвести до нових знайомств та дружб.

Індивідуалізація туристичного досвіду: Вибір барів та напоїв може бути індивідуальним, дозволяючи туристам персоналізувати свій туристичний досвід та вибирати тільки те, що вони люблять [14].

Бари також відіграють важливу роль у збереженні місцевих традицій та культури. Є багато барів, що спеціалізуються на поданні лише місцевих напоїв та їжі. Також бари домотають і підтримці місцевих постачальників, так як купують у них продукти харчування (овочі, риба, м'ясо і тд.). При проведенні тематичних вечорів у барах може бути показано особливості тієї чи іншої культури. Якщо наприклад український бар відкриється в Італії, це вже буде поширення інформації про традиції, бо так італійці, які завітають туди можуть дізнатися щось нове для себе про Україну.

Професія бармена серед професій ресторанного бізнесу - найбільш творча. Вона дозволяє розкритися таким гранях характеру, як артистизм, товариське відношення, захопленість професією.

Спідміксінг - це стиль роботи бармена, при якому він повинен продемонструвати своє вміння швидко змішати коктейль, не допустити помилки у дотриманні стандарту і пропорцій. Правильність приготування перевіряється за класичним коктейлем. Смак, аромат, міцність і склад повинні бути однаковими в різних країнах світу. Стати гарним фахівцем можна, освоївши стилі роботи бармена, удосконалюючи свою майстерність, беручи участь в різноманітних семінарах, виставках і конкурсах.

У процесі роботі бармен повинен стежити за правильним підбором посуду для подачі напоїв та коктейлів, щоб вона відповідала нормі відпуску. У барі використовують посуд з прозорого скла, без малюнка і не тонований. Для відповідних напоїв посуд бару необхідно охолоджувати або підігрівати [13].

Робота барів – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля.

Бари надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на: основні та додаткові.

До основних послуг належать:

- послуги з харчування;

- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги.

Послуги харчування – це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання. Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів та організації споживання є двома складовими поняття «організація обслуговування».

Послуги з виготовлення барної продукції включають:

- виготовлення змішаних напоїв, коктейлів, кулінарної продукції, кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
- виготовлення страв та напоїв із сировини замовника;
- послуги бармена, кухаря з виготовлення напоїв, страв, кулінарних і кондитерських виробів.

Послуги з реалізації продукції включають:

- реалізацію кулінарних, кондитерських виробів та напоїв за межами закладу;
- комплектування наборів кулінарної продукції і напоїв у дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають:

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад.
- послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;

- доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні.

- доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті (у т. ч. в купе, каюті, салоні літака);

- доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;

- бронювання місць у залі закладу.

Інформаційно-консультативні послуга включають:

- консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів, напоїв та сервірування столу; Послуга з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;

- організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм.

Соціальна роль включає: допомогти відвідувачам розслабитися і відпочити після роботи.

Обов'язок, включає: не показувати ознак стомлюваності; бути пластичним, елегантним, підтягнутим, завжди посміхатися; швидко і акуратно робити власну справу [13].

1.2 Характеристика та види барів

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, в якому реалізують змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десертні, мучні кондитерські та булочні вироби, закупівельні товари. Призначення бару полягає і в тому, щоб надати відвідувачам можливість відпочити в зручному оточенні, послухати музику, подивитися виступи акторів вар'єте.

Різновиди барів класифікують за наступними критеріями:

- за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг;
- за призначенням;

- за асортиментом напоїв та виробів;
- за часом роботи.

Класи відповідно до ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація", відрізняються за наступними ознаками:

- За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг

«Люкс» - вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових напоїв коктейлів для барів. В меню бару входить 80 % фірмових страв. Штат таких барів укомплектований висококваліфікованими спеціалістами - метрдотелі, офіціанти, бармени. Обслуговуючий персонал повинен мати одяг та взуття фірмового стилю та єдиного зразка, відповідного до типу підприємства. Обкладинки меню, рекламні проспекти, запрошення, сувеніри повинні бути зроблені у фірмовому стилі, текст написаний на українській мові та закордонних мовах.

«Вищий» - оригінальність інтер'єру, вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових напоїв і коктейлів для барів. В меню бару фірмових страв та напоїв повинно бути 50%. Вимоги до штату такі ж як до класу "люкс".

«Перший» - гармонічність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент фірмових страв та виробів і коктейлів нескладного приготування для барів. Обслуговування проводиться барменами або барменами та офіціантами. Фірмових страв та коктейлів повинно бути до 50%.

- За призначенням

Бари поділяють за призначенням на: танцювальні; диско-бари; вар'єте-бари; експрес-бари; ігрові-бари; танцювальні бари.

- За асортиментом напоїв та виробів

Бари поділяють:

- по асортименту продукції що реалізується і способу приготування – молочний, пивний, винний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар.
- по обслуговуванню відвідувачів – відео-бар, вар'єте-бар та ін.

Бари за асортиментом напоїв та виробів класифікуються в залежності від запропонованих напоїв і страв, інтересів і призначення, технічного оснащення, розміщення, форми обслуговування: винні, пивні, салат-бари, вітамінні бари, супові, хлібні (бутербродні), молочні, десерт-бари, кавові, фруктові та сокові, експрес-бари, змішані бари (бари при ресторанах, бари при кафе), дитячі та безліч барів за інтересами, наприклад, шахові, музичні. Найбільш рентабельними є змішані бари.

– За часом роботи

Бари за часом роботи поділяються на ті, що працюють в день, та які працюють вночі. Це бари вар'єте-бар, ігрові-бари; танцювальні тощо [13].

Формально в Україні є дозвіл на організацію таких видів барів:

- пивний бар (знамениті англійські паби);
- винний бар;
- коктейль-бар;
- молочний бар;
- фіто-бар;
- десертний бар;
- гриль-бар;
- снєк-бар;
- гральний бар;
- кав'ярня.

Пивний бар (паб) - це поширена у нашій країні форма бару. Їх можна організувати як у підвалі та на перших поверхах адміністративної будівлі, так і в складі комплексного закладу ресторанного господарства. Асортимент продукції включає до 30 найменувань пива, в тому числі бочкове (кегове) та спеціальні закуски до них (рис. 1.1).



Рис.1.1 - Пивний бар (паб)

Джерело: [15]

Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, можна передбачити також столи на два або чотири місця (рис. 1.2).



Рис. 1.2 - Винний-бар

Джерело: [15]

Коктейль-бари спеціалізуються на приготуванні та реалізації змішаних напоїв. Вони можуть розташовуватися як в окремих приміщеннях, так і в залах ресторанів (рис. 1.3).



Рис. 1.3 - Коктейль-бар

Джерело: [15]

Коктейль-холи відрізняються від коктейль-барів більшою місткістю залу (50, 70, 100 місць). Для них встановлений асортиментний мінімум продукції, яка реалізовується, розроблена номенклатура, режим роботи (рис. 1.4).



Рис. 1.4 - Коктейль-холи

Джерело: [15]

Молочний бар - напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані, морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Палити в цих барах небажано. їх доцільно розміщувати в зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах (рис. 1.5).



Рис. 1.5 - Молочний бар

Джерело: [15]

Фіто-бар - це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, що мають не лише тонізуючі функції, а й лікувальне призначення (рис. 1.6).



Рис. 1.6 - Фіто-бар

Джерело: [15]

У **десертному барі** виготовляється велика кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього, солодких страв - тістечка, торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та ін. У таких барах доцільно підтримувати широкий асортимент кондитерських виробів (рис. 1.7).



Рис. 1.7 - Десертний бар

Джерело: [15]

До асортименту продукції **гриль-бару** входять страви нескладного приготування, які потребують в основному теплової обробки в грилях, на рожені або рашпері. У гриль-барі можуть реалізовуватися також коктейлі, вина, соки, прохолоджувальні напої (рис. 1.8).



Рис .1.8 - Гриль-бар

Джерело: [15]

Снек-бар, або **бар-закусочна** - це спеціалізований заклад, розрахований на швидке обслуговування споживачів. В асортименті бару-закусочної - холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. Як доповнення до них можуть відпускатися коктейлі та змішані напої (рис. 1.9).



Рис. 1.9 - Снєк-бар

Джерело: [15]

Гральний бар – безалкогольний бар, де подають різноманітні змішані напої – це своєрідний розважальний заклад, переважно для молоді, з місцем для танців, з естрадою (рис. 1.10).



Рис. 1.10 - Гральний бар

Джерело: [16]

Кав'ярня - невеличкий заклад громадського харчування, де подають відвідувачам каву, чай, закуски тощо. До меню зазвичай включають найпопулярніші напої, відомі у всьому світі: кава натуральна, кава-капучино, кава-єспресо, кава по-східному, кава-корето тощо. У кав'ярні споживачам можуть запропонувати й інші напої, які складають альтернативу кавовим – від соків до міцних алкогольних (рис. 1.11).



Рис. 1.11 - Кав'ярня

Джерело: [17]

Розміщення меблів у залі залежить від планувального вирішення приміщення, розташування дверей, вікон, колон, естради та площадки для танців. Столи розставляють прямими лініями, у шаховому порядку, утворюючи з них групи 1 зони, відокремлені одна від одної основними і додатковими проходами. Залежно від типу підприємства ширина основного проходу має бути не менше 1,5 м у барах. Додаткові проходи не повинні бути менше 1,2 м у барах а також для підходу до окремих місць - не менше 0,6 м у барах. Кожний стіл ставлять на такій відстані від сусідніх, яка б забезпечувала вільний прохід до нього відвідувачів і офіціантів. Столи, серванти, крісла повинні знаходитися на відстані 10-20 см від стін. Стільці розставляють так, щоб сидіння знаходилися під столом не більше ніж наполовину при відстані 0,5 м від спинки стільця до краю столу. У залах використовують пристінні та напівкруглі дивани, біля яких також розміщують столи. Квадратні столи розставляють зазвичай у шаховому порядку, що створює зручність при обслуговуванні. Круглі часто встановлюють поряд з квадратними; вони надають залу нарядного вигляду. Прямокутні шестимісні столи ставлять уздовж стін або посередині залу поряд з круглими і квадратними.

Правила оформлення барних вітрин. Чимало значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини бару та

барної стійки. Експозиція напоїв і закусок передбачається головним чином у вітрині.

1. Вітрина повинна мати дзеркальні вітражі.
2. На вітрину заборонено ставити бутафорію, але дозволяється прикрашати прикрасами.
3. Вітрину завжди має бути повністю заставлено товаром.
4. Вітрина має добро проглядатися.
5. Вітрина має бути освітленню.
6. Напої на вітрині повинні виставлятися по групах, а не по розмірам і формах пляшки.
7. Вітрина має бути найяскравішим у барі.

Види меню, порядок розміщення страв, особливості оформлення для барів різних типів і класів. Залежно від контингенту споживачів, типу підприємства і форм обслуговування меню поділяють на такі види: з вільним вибором страв; скомплектованих обідів (сніданків, вечерь); денного раціону; дієтичне; дитячого харчування; банкетне; спеціальних видів обслуговування.

Меню з вільним вибором страв застосовують у загальнодоступних підприємствах громадського харчування (ресторанах, їдальнях, кафе, закусточних).

У ресторанах, барах та кафе з обслуговуванням офіціантами різновидом меню з вільним вибором є меню замовлених страв, що складається відповідно до преїскуранта. До нього включають різноманітний асортимент фірмових та холодних страв, закусок, перших, других та солодких страв, напоїв, кондитерських виробів із зазначенням їхньої ціни і виходу. Всі страви, що включаються в замовлене меню, готують за індивідуальними замовленнями і подають через 15-20 хвилин.

Меню для спеціальних видів обслуговування складається, наприклад, для зустрічі Нового року, святкування весілля, дня народження, торжеств у дні традиційних свят. Тут має враховуватися характер свята.

Оформлення меню визначається характером підприємства. У підприємствах "люкс" і вищого класу меню і преїскурант повинні мати емблему або фірмовий знак підприємства, друкуватися типографським способом; обкладинка меню виготовляється з крейдованого паперу, картону або кожзамінника. Художнє оформлення папки меню має відображати стиль і тематичну спрямованість роботи бару.

Карти напоїв та вимоги до їх складання. Бари практично ніколи не розділяють винну карту і меню. Для винно-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольної напоїв, покупних товарів і тютюнових виробів існує своя послідовність розташування у бланку меню. Спочатку вказують горілку і горілчані вироби, потім виноградні вина – кріплені, столові білі, столові червоні, потім вказують десертні вина, далі шампанське та інше ігристе, потім коньяки і бренді, потім лікери. Завершують список мінеральні і фруктові води, соки, пиво і тютюнові вироби.

Карта вин. При складанні карти вин враховують такі правила:

- розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках;
- вітчизняні вина повинні розташовуватися перед закордонними;
- білі вина вказують перед рожевими;
- рожеві вина поміщають перед червоними;
- марочні і колекційні вина повинні розташовуватися перед молодими і дешевими;
- тихі вина перелічують перед ігристими.

Карта вин повинна легко читатися і бути оригінально оформленою. Вона покликана показати відвідувачам, що якісне вино завжди є гармонійним додатком до вишуканих страв. Зрозуміло, необхідно, щоб запропоновані вина знаходилися в повній відповідності з позначеними в меню стравами. Труднощі, що виникають з характеристиками вина (родовід вина, сорт винограду, рік виготовлення тощо) і відповідно з особистим вибором відвідувача, повинні вирішуватися за допомогою фахівця з вин – сомельє.

Карта пива. При складанні карти пива враховують послідовність, що склалася, і вказують такі характеристики:

- безалкогольні види пива ставлять в меню перед пивом, що містить алкоголь, і міцними сортами пива; -вітчизняні сорти пива розміщують перед закордонними;
- розливне пиво указують перед пивом у пляшках;
- спеціальні сорти пива розміщують у кінці карти;
- окрім назви пива, необхідно указувати країну-виробника і вміст у пиві алкоголю.

Карта бару. Природним і популярним є розміщення стійки бару в ресторанному залі. В цьому випадку карта бару може виконувати функцію карти напоїв і покупних товарів ресторану. Бар, розташований окремо від ресторанного залу, спеціалізується на подачі гостям коктейлів, змішаних напоїв і напоїв, які приймають між їжею.

Зразковий зміст карти бару:

- аперитиви (шері, портвейни, вермут, анісові напої, гіркі настоянки типу «Кампарі»);
- передобідні коктейлі-аперитиви (безалкогольні коктейлі на основі фруктових соків, коктейлі із солодкого або сухого шампанського, класичні коктейлі типу «Мартіні драй»);
- післяобідні коктейлі-діджестиви (безалкогольні і алкогольні коктейлі на основі цитрусових соків типу «сауер»);
- десертні коктейлі;
- десертні вина;
- віскі в асортименті (шотландське, ірландське, канадське тощо);
- коньяки, арманьяки, бренді, фруктові бренді; -гроги, пунші;
- горілка, джін, текіла;
- ром білий і темний;
- лікери;
- безалкогольні напої і мінеральна вода

Спеціальна карта чаю. З її допомогою відвідувачів інформують про наявність сортів чаю, що подається до столу. Такі карти зручні під час презентацій нових сортів чаю, при проведенні дегустації чаю, а також необхідні закладам, що спеціалізуються на подачі цього напою. При складанні карти чаю необхідно вказати найменування продукту і число порцій (чашок, стаканів) у чайнику.

Спеціальна карта кави. При складанні карти кави рекомендується вказувати назву сорту кави. На початку карти слід розміщувати гарячі кавові напої без вмісту алкоголю. Потім вказують гарячі кавові напої з додаванням алкоголю, наприклад кава по-паризьки, кава по-ірландськи та ін., після чого слідує холодні кавові напої без вмісту алкоголю, наприклад, кофе-глясе по-віденськи, кофе-глясе по-берлінськи, кофе-глясе по-американськи тощо. Завершують кавову карту холодні кавові напої, що містять алкоголь [18].

Організація обслуговування відвідувачів у барі. У барах застосовуються різні методи обслуговування відвідувачів: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіноване обслуговування. Споживачі можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), а також замовити напій у офіціанта. В деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цього використовують спеціально обладнаний пересувний візок, яким за необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тацях. При самообслуговуванні біля барної стійки споживачі розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами - з офіціантом наприкінці обслуговування.

Відвідувачів в барі зустрічає офіціант, адміністратор. При обслуговуванні гостей у барі з'явився відповідний алгоритм, який дозволяє чітко виконувати замовлення і обслуговувати гостей так, щоб їм захотілося ще раз повернутися в цей бар і, можливо, не одному, а з друзями. Від чіткого виконання замовлення залежить і рентабельність бару.

Усі алкогольні напої, що збуджують апетит можна розділити на дві основні групи: напої з великим вмістом спирту (коньяк, горілка, джин, віскі) та з менш високим вмістом спирту (всі вина). Подавання міцних напоїв у західних країнах відрізняється від подавання, прийнятого у нас. Горілку там п'ють як аперитив в обмеженій кількості. Її подають її в чарках об'ємом 50 мл. Влітку температура подавання +5 °С, взимку +10–12 °С. Після того, як гість дав згоду на подавання напою, офіціант відкриває пляшку, протирає горловину і підходить до кожного гостя з правої сторони. Пляшку тримає так, щоб вказівний палець був на горловині і наповнює чарку на 3/4 об'єму. Рушником, що знаходиться в лівій руці, просушує горло пляшки, відхиливши її, щоб краплі не впали на стіл. Закінчивши наливання напою, пляшку ставлять на стіл біля першого гостя (замовника) або на приставний столик [19].

Вся атмосфера в ресторані, барі або кафе повинна бути підпорядкована загальній темі – тоді заклад сприймається гармонійним і затишним. Стиль оформлення залежить від формату, клієнтів і кухні. В сучасних кафе, ресторанах і барах можна побачити меблі, виготовлені з маси різних матеріалів: дерево і метал займають провідні позиції, часто використовується скло, пластик, камінь і ротанг, а також шкіра і різного роду текстиль. Важливо, щоб матеріал був якісний і довговічний.

Барна стійка може бути виконана у вигляді прямої лінії, бути L-образної, трапецієподібної, напівкруглої, але головна вимога до неї – це зручність гостей і хороша видимість роботи бармена. За традицією, біля барної стійки розміщують непарна кількість хокерів [20].

1.3. Перспективи розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм вже давно не є лише просто спробою місцевих страв; це стає повноцінним інтегральним елементом подорожі для багатьох туристів [21]. До перспективних напрямків розвитку гастрономічного туризму належать:

1. Культурний обмін:

- гастрономічний туризм визначається як засіб культурного обміну. Туристи не лише смакують страви, але і вивчають їхнє приготування, історію та традиції.

2. Зростання запиту на локальні продукти:

- з підвищенням свідомості про здоров'я та екологію туристи стають більш зацікавленими у споживанні локальних та органічних продуктів, що сприяє розвитку місцевих ринків та сільського господарства.

3. Кулінарна інновація:

- гастрономічний туризм веде до створення нових кулінарних інновацій та експериментів. Це може сприяти розвитку нових страв, методів приготування та ресторанів.

4. Збільшення кількості гастроподій:

- заходи, присвячені гастрономії, стають все популярнішими. Фестивалі їжі, дегустаційні події та майстер-класи з кулінарії привертають увагу туристів та ведуть до зростання туристичного потоку.

5. Розвиток кулінарних турів та екскурсій:

- з'являється більше можливостей для туристів вивчати кулінарію через тематичні екскурсії, дегустаційні тури та кулінарні майстер-класи.

6. Зростання популярності місцевих кухонь:

- локальна кухня стає визначальним фактором вибору туристів. Вони більше зацікавлені у спробуванні аутентичних страв, що призводить до розвитку місцевих ресторанів та кулінарних майстерень.

7. Розвиток технологій та інтерактивності:

- використання технологій, таких як мобільні додатки та віртуальна реальність, може полегшити та збагатити гастрономічний досвід туристів, надаючи їм інтерактивні та цифрові можливості.

8. Створення гастрономічних маршрутів:

- розвиток гастрономічних маршрутів та турів дозволяє туристам вивчати кулінарні традиції різних регіонів та країн.

Гастрономічний туризм не лише задовольняє кулінарні бажання туристів, але й сприяє розвитку місцевих економік, культури та кулінарної сцени в цілому [22-26].

Висновки до розділу 1

Загалом, ресторанний бізнес є необхідною складовою індустрії гостинності, що впливає на соціальний, культурний та економічний розвиток країни. Ця галузь включає в себе ресторани, кафе, бари та інші заклади, де гості можуть насолоджуватися їжею та напоями. Бари створюють можливості для туристів познайомитися з культурою та кухнею країни, що збагачує туристичний досвід. Створюють соціальні площадки для зустрічей та спілкування, сприяючи обміну культурними досвідами. Вони приносять значний фінансовий прибуток для економіки та можуть бути джерелом робочих місць для місцевого населення.

Бари також відіграють важливу роль у збереженні місцевих традицій та культури. Є багато барів, що спеціалізуються на поданні лише місцевих напоїв та їжі. У барах застосовуються різні методи обслуговування відвідувачів: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіноване обслуговування.

В даному розділі розглянуто бари, як складову індустрії гостинності для подальшої перспективи включення їх в гастрономічні туристичні маршрути.

РОЗДІЛ 2

Аналіз барної індустрії в контексті туристичного бізнесу

2.1 Міжнародний досвід організації барних турів

Винний туризм, який отримав досить інтенсивний розвиток та здобув неабияку популярність у світі, зокрема в Європі, - відносно новий напрямок туризму для України. Для провідних виноробницьких країн винний туризм є джерелом великих прибутків, оскільки цей вид туризму дозволяє не лише ознайомитися з окремими популярними дистанціями, а й відчутти національний колорит країни через призму її гастрономічних традицій [27].

У світі надзвичайно популярними є організація винних фестивалів, що об'єднують велику кількість і місцевих жителів, і туристів. Наприклад, у Бордо виноробної столиці Франції 14 червня 2021 року відбувся фестиваль на честь найзнаменитіших у світі вин, що має назву «Bordeaux fete le vin» [28].

Більшість людей слово «Бордо» асоціюють не лише із французьким містом, а й із назвою французьких вин. Основну частину торгово-виставкових майданчиків присвячують апелласьонам із Бордо та сусідніх французьких регіонів, яких представлено близько 80. Ще одну частину експозиції традиційно займає продукція почесних гостей фестивалю з інших «винних столиць» світу – Порто, Сан-Франциско, Більбао, Квебека, Кейптауна, Гонконгу та Брюсселя. Крім ярмарку з дегустаціями вин та майстер-класами від відомих сомельє, до програми Bordeaux Fête le Vin включено Музичний фестиваль Бордо – зі щоденних концертів біля павільйонів «Винного шляху».

Від місця проведення фестивалю стартують спеціальні «винні тури» знаменитими виноградниками Бордо. Увечері о 23:00 на фасад історичного комплексу будівель Біржової площі демонструють проекційне 3D-шоу, після закінчення цього шоу небо над фестивалем осяє вогнями тисяч феєрверків. Ця подія є прекрасною частиною туристичного заробітку Франції та показує масштаби розвитку та лідерства цієї країни. У США також проводиться

масштабна подія – Boston Wine Expo, що проходить щорічно у п'ятизірковому готелі BOSTON HARBOR.

Цікавим для туристів також є найбільший музей вина у світі – музею виноробного господарства Dinastia Vivanco. До послуг відвідувачів сучасні винокурні Рьохі: Династія Віванко (Bodega Dinastia Vivanco - справжня Мекка винного туризму одного з кращих іспанських виробників вина); Маркес де Ріскаль (Marques de Riscal); Фінка Альєнде (Finca Allende); Валенсізо (Compañía Bodeguera de Valenciso); Бодегас Муга (Bodegas Muga) [29]. Ельзас - унікальне місце, історично поєднує в собі елементи французької і німецької культур. Регіон, який прославився своєю «винної» дорогою і найкращими білими винами сортів «Гевюрцтрамінер», «Мускат», «Рислінг» і «Сильванер» [30].

Влада Балеарських островів - популярного серед європейських туристів регіону Іспанії - ухвалила рішення значно обмежити можливості для так званого алкогольного туризму. Регіональний уряд, який розташований у столиці Балеарських островів, місті Пальма-де-Майорка, 17 січня 2020 року, ухвалив закон, який передбачає заборону організації та рекламування барних турів, а також промотування продажів алкогольних напоїв з використанням "відкритих барів" та "щасливих годин", коли клієнтам пропонується купити алкоголь зі знижками. Готелям, які працюють за схемою all-inclusive, заборонено пропонувати своїм постояльцям алкогольні напої в необмеженій кількості - одній особі під час обіду та вечері пропонуватиметься не більше трьох алкогольних напоїв [31].

В Італії один із популярних винних шляхів веде до виноробні Castello di Volpaia (Замок Вальпай) в центрі Тоскани. Замок Вальпай побудований у XI столітті як укріплення на кордоні Флоренції і Сієни. До сьогодні збереглася частина захисних стін і дві з шести веж. Старовинні будівлі і підземні ходи дбайливо перетворені у винні підвали і оснащені за останнім словом техніки. Перше, що бачить людина, яка ступила у володіння Castello di Volpaia, - це винний магазин, який знаходиться там, де раніше була

основна башта замку. Для того, щоб потрапити в дегустаційну кімнату, потрібно пройти через безліч вузьких коридорів і старовинних сходів. Саме тут вина Castello di Volpaia можна не тільки скуштувати, а й купити. Крім вина, господарство Castello di Volpaia займається ще й виробництвом меду, червоного і білого винного оцту, а також оливкової олії [27].



Бари Барселони з дегустацією тапас - індивідуальна двогодинна екскурсія. Екскурсія з гідом із чотирма напоями та чотирма закусками тапас

Під час екскурсії ви відвідаєте популярні бари Барселони та скуштуєте чотири місцеві напої та чотири закуски тапас. Екскурсія розпочнеться від Храму Святого Сімейства. Дорогою до першого бару ви пройдете повз музей Пікассо. Ви дізнаєтеся, що музей займає п'ять готичних особняків і зберігає понад 4 000 творів Пікассо. Ви зробите зупинку в барі поруч із музеєм, щоб спробувати іспанське вино і тапас. Гід розповість, з чого складаються іспанські тапас і до яких напоїв їх подають. Потім ви відвідаєте популярний бар недалеко від королівської площі та Пла-де-Палау. Тут ви насолодитесь келихом рожевої кави з сиром манчego. Далі ви відвідаєте бар у Carrer Ample

поруч із палацом герцога де Сесса. Тут ви спробуєте тапас із вермутом. Також можна спробувати тапас із пивом [32].

Португалія - нові горизонти

6 екскурсій вже у вартості туру: Лісабон, Порту, Зальцбург, Ніцца, Барселона, Страсбург. Поєднання Португалії, Іспанії та Франції. Можливість побувати в найцікавіших куточках Португалії: Фатіма, Сінтра, Ерісейра. Подивитися на океан в Назаре і на вітряний мис Рока. Послухати душевне Фаду за келихом хорошого португальського вина. Побачити Зальцкаммергут, Монако, Сан-Себастьян, Авейру, Гімараш, Фатіму [33].

Семиденний Винний шлях Грузії

Один з найбільш відомих винних турів Грузії (це семиденний Винний шлях Грузії). Його маршрут розпочинається в Тбілісі і проходить через Мцхету – Давид Гареджі – Бодбе – Сігнагі – Телаві – Цинандалі – Телаві – Напареулі – Кварелі – Гурджаані – Боржомі. У Тбілісі туристи відвідують завод шампанських вин «Багратіоні 1882».

У Сігнагі, старовинному містечку, розташованому на одній з гірських вершин Алазанської долини, відбувається відвідування винного льоху, дегустація різних сортів вина. Після прибуття в Телаві, туристів частують смачними кахетинським стравами і грузинським вином домашнього виробництва. У Гурджаані можна не тільки насолодитися напоями знаменитого місцевого винного льоху, але й надається можливість спробувати вино прямо з квеврї (великого глиняного глечика) [34].

Берлін: обхід пабів із входом у клуб Skip-the-Line

Пориньте в бурхливе нічне життя Берліна, здійснивши захопливу прогулянку пабами з унікальними напоями. Пориньте в жваву атмосферу двох найпопулярніших районів Берліна. Відвідайте різноманітні бари, кожен з яких пропонує унікальний смак яскравої барної культури Берліна.

Приєднуйтеся до свого гіда і вирушайте на вулиці Мітте і Фредріхсхайн, щоб дослідити безліч місцевих гарячих точок, від шикарних

коктейль-барів до модних кальяну і пульсуючих електро-клубів або рок- і стімпанк-закладів. кожен знайде щось для себе.

Завершіть вечір без черги в один із найвідоміших клубів міста. Вас проведуть просто в серце нічного життя міста, не чекаючи. Насолоджуйтеся унікальним досвідом, оскільки маршрути змінюються щоночі [35].

Краків: відвідування пабів з 1 годиною необмежених алкогольних напоїв

Почніть знайомство з пабами з церкви Св. Воєцеха в самому серці Старого міста Кракова. Pozнайомтеся з вашими гідом і вашою групою і вирушайте на першу зупинку, щоб насолодитися годиною необмеженої кількості горілки, пива, рому, джину, віскі, шотів і міксерів. Грайте в безліч ігор з алкоголем, таких як фліп-чашка, бір-понг і фліп-монетка.

Відкрийте для себе ще чотири найкращі бари, караоке та клуби Кракова. Насолоджуйтеся безкоштовним входом і безкоштовним вітальним пострілом у кожному місці. Прибудьте в останній клуб о 3 годині ночі, де ви зможете продовжити вечірку до ранку [36].

Культурний тур горілкою: крізь час і смак

Ви вирушите в подорож найсердечнішим серцем цього історичного міста, відвідавши чотири різні бари, скуштувавши п'ять класичних і місцевих горілок і насолодившись чудовим смаком вишневого лікеру.

Прогулюючись чарівними вулицями Кракова, наш тур приведе вас до двох його найзнаковіших районів - Старого міста і Казімежа. Ці райони не тільки просякнуті історією, а й наповнені жвавою атмосферою, яка ідеально підходить для ночі веселощів і досліджень.

Але що таке справжня польська горілка без справжньої традиційної їжі? Не бійтеся, бо ми вас прикриємо. Поряд із дегустацією горілки ви матимете змогу скуштувати традиційні польські страви, які ідеально доповнять ваші напої.

Звісно, ми дбаємо про ваше благополуччя, тож кожен учасник матиме доступ до освіжаючої води впродовж усього туру, щоб забезпечити безпечний і приємний відпочинок [37].

Рим: відвідування пабів, відкритий бар, шведський стіл із піцою і приголомшлива вечірка

Проведіть незабутню ніч під час найтривалішого відвідування пабів Риму. Відсвяткуйте вечір привітальним шотом, 1-годинним відкритим баром із безлімітною кількістю напоїв, піцою-шведським столом і безліччю веселих ігор із випивкою. Насолоджуйтеся додатковою перевагою бонусного входу в інші місцеві заклади.

Почніть з ексклюзивного відкритого бару, насолоджуючись жвавою "щасливою годиною" з необмеженими напоями, пивом або вином, а також піцою "шведський стіл". Продовжіть вечір веселими іграми та вітальним шотом у барах, куди ви йдете. Отримайте максимум задоволення від відвідування пабу під керівництвом гіда.

Співпрацюючи з більш ніж 20 найкращими барами та клубами, багато з яких розташовані в історичному центрі Риму, кожен вечір пропонує особливий маршрут. Варіанти варіюються від класичних походів барами до захопливих вечірок на човні, барів на відкритому повітрі та масових клубних заходів [38].

Рим: пішохідна екскурсія п'яною історією з включеними напоями

Якщо ви перебуваєте у відпустці в Римі і хочете завести друзів за парою напоїв, тур напідпитку ідеально підходить для вас. У цьому турі ви познайомитеся з визначними пам'ятками Риму, а також з його фірмовими напоями в невимушеній обстановці разом з веселим місцевим гідом.

Щойно ви зустрінете свого гіда, вас проінформують про план дій, випийте трохи пива / вина і дізнайтеся трохи історії про район, до якого ви прямуєте. Насолоджуйтеся краєвидом на Колізей і відчуйте його темну історію. Дізнайтеся про таємниці і табу, пов'язані із страхітливим

гладіаторським боєм. Потім вирушайте в місцевий італійський бар, щоб випити "Caffè corretto" - суміш бейлісу та італійської кави.

Прогуляйтеся звивистими брукованими вуличками і дістаньтеся до найзнаменитішої дороги Рима, побудованої Муссоліні: Віа Форі Імперіалі. Найкращими краєвидами Риму найкраще насолоджуватися на мармуровій лаві біля статуї Юлія Цезаря з прохолодним напоєм у супроводі найбожевільніших історій про владолюбних римських імператорів, які колись правили відомим світом. Останній район, який потрібно дослідити у вашому турі, - це найпопулярніший район Риму, Монті. Закохайтесь в прекрасні алеї з листівками, оповиті винами та італійцями, які тільки починають свою ніч [39].

Тур секретними барами в Нью-Йорку

Тур секретними барами в Нью-Йорку дасть вам змогу ближче познайомитися з прихованими барами (спікізі) міста. Під час цієї екскурсії на тему Сухого закону в США ви побуваєте в кількох "підпільних" закладах Мангеттена! Сухий закон був введений у США в 1920-х роках з метою заборонити зберігання і вживання алкоголю. Але, як відомо, у кожному законі є своя "лазівка", і цей був не виняток. У той період по всій Америці відкрилося безліч "підпільних" барів (спікізі). Деякі з них усе ще працюють у Нью-Йорку, але їх не завжди легко знайти самотійно! Тому вони і називаються секретними барами [40].

Нью-Йорк: нічне життя в пабах Брукліна

Екскурсія нічним життям Вільямсбурга проведе вас найкрутішими місцями в цьому районі, відкриє для себе нові місця і познайомить вас із жвавим нічним життям Брукліна. На чолі з місцевим ведучим тур демонструє як прості бари, так і жваві місця для вечірок.

Ви зустрінете свою групу в першому місці, в елегантному барі, відомому своїм вином і крафтовими коктейлями. Потім вирушайте до пабу з неперевершеним вибором домашнього та крафтового пива, а потім вирушайте до жвавішого бару з діджеями та буріто.

Тур закінчується в андеграундному танцювальному клубі, відомому своєю хаус-музикою і міжнародними діджеями. Весь маршрут був ретельно продуманий, щоб продемонструвати найкращі місця цього району, з безліччю майданчиків просто неба, де можна насолодитися прекрасним Нью-Йорком.

Цей соціальний досвід після настання темряви ідеально підходить для індивідуальних мандрівників, пар і груп будь-якого розміру [41].

Лондон: 2-годинний привідний паб

Слідуйте за гідом вулицями та алеями Лондона і почуєте страшні історії з-за могили. Приготуйте собі чотири страшні тури, які не підходять для людей зі слабкими нервами!

Почніть свій тур, коли ви зустрінете свого гіда в центрі Лондона, коли темрява спускається містом, а потім пройдіть у тіні, щоб почати свій примарний пішохідний тур. У міру того, як ви досліджуєте, тримайте свої очі відкритими для спостереження за нежиттю!

Під час веселого, але лякаючого переслідуваного туру, відвідайте цікаві місця, як-от перукарня Суїні Тодда, таверна, де доктор Джонсон працював над своїм словником, і хворобливий інтер'єр вікторіанської в'язниці. Зупиніться по дорозі в пабах, де кажуть, що духи бродять і, можливо, заспокоюють ваші нерви жорстким напоєм [42].

Париж: тур пабами Латинського кварталу

Випробуйте найкраще з нічного життя Парижа і познайомтеся з новими друзями з усього світу в цій екскурсії барами Парижа. Команда доброзичливих нічних гідів із різних країн відвезе вас до 2-3 барів і клубів, розташованих у Латинському кварталі Парижа. Ваш тур також включатиме відвідування найкращих барів Парижа, відомого своїм захоплюючим нічним життям. Якщо ви відвідуєте бари в будні дні, ви отримаєте безкоштовну порцію відвідування кожного бару, якщо купите один напій. У вихідні вхід у всі чотири бари безкоштовний. Усю ніч ваші гідів розважатимуть вас різними заняттями, такими як пив-понг або лімбо, які зближать вас з іншими гостями.

У ваші квитки також буде включено відвідування всіх барів і клубів туру [43].

Ніцца: культура, вино та їжа - пішохідна екскурсія Старим містом

Прогуляйтеся стільниковими вулицями Старої Ніцци в компанії гід-гурмана і спробуйте одні з найкращих міських продуктів.

Дорогою вивчіть культуру і традиції Ніцци та її населення в найстарішому районі міста. Дізнайтеся, що насправді люблять робити місцеві жителі, і їжте в закладах, де подають найкращу оливкову олію, вина, сири, хліб, місцеві основні страви та закуски, випічку, цукати та багато іншого.

Тур під керівництвом місцевого гід-гурмана, що володіє багатими знаннями і досвідом у галузі регіональної культури, дозволить вам відчувати радість життя на Французькій Рив'єрі з перших рук і завершиться типовим пікніком у парку Замкової гори з винними поєднаннями і типовими десертами.

Дорогою ми порекомендуємо вам найкращі з прихованих ресторанів і барів, які ви зможете дослідити під час вашого перебування в Ніцці та на Французькій Рив'єрі [44].

Авіньйон: пішохідна екскурсія історичним районом з їжею та вином

Розташований у самому серці Провансу, Авіньйон, безсумнівно, є однією з найкрасивіших перлин на півдні Франції, з його винятковим історичним центром і, звісно ж, смачною провансальською кухнею та високоякісними інгредієнтами: ароматними травами, помідорами, оливковою олією, гарним келихом Côte du Rhône і дозрілими на сонці фруктами.

У рамках нашого гастрономічного туру ви здійсните захопливу прогулянку середньовічним старим містом, від розкішного Папського палацу до гарного Авіньйонського мосту, познайомите вас із культурою та історією міста через страви, що подаються в улюблених закусочних.

Ми відвідаємо щонайменше чотири чудових магазини й ресторани, спробуємо вино Долини Рони та місцеві делікатеси, як-от фугас, масла й

тапенада, ситну страву, приготовану в улюбленому ресторані, домашню випічку та інші місцеві солодощі [45].

Барселона: тур винними і тапас-барами Ель Борн/Готичного кварталу

Познайомтеся з каталонськими та іспанськими кулінарними традиціями, прогулюючись із гідом вулицями барселонського району Ель Борн і Готичного кварталу. Познайомтеся з місцевою культурою і гастрономією, відвідавши 4 місцевих тапас-бари з дегустацією і вином.

Познайомтеся з вашим гідом і прогуляйтеся жвавими історичними вулицями Ель-Борна і Готичного кварталу. Дізнайтеся про історію цих місць, спілкуючись із гідом, і відкрийте для себе безліч прихованих дивовиж далеко від звичайних туристичних місць.

Ваш гід проведе вас у найкращі тапас-бари в цьому районі, популярні серед місцевих жителів. Спробуйте чудові страви, такі як іберійська шинка, різні види сиру з усієї Іспанії, пряні пататас брера, восьминоги та інші смачні тапас у супроводі місцевого вина [46].

Подорож по пусанському пабу

Візьміть участь у цьому унікальному пабі щоп'ятниці (у Хеунде) і щосуботи (у Сомен) протягом двох ночей абсолютних веселощів і задоволення. Ці дві події відбуваються в найкрутіших районах Пусана. Спілкування, танці та випивка - це лише деякі з речей, які ви маєте очікувати від цих дивовижних вечірок. Разом зі своїми доброзичливими гідом і тусовщиками з Кореї та з усього світу ви відвідаєте понад 4 бари/клубів і веселитиметеся цілу ніч безперервно [47].

Сеул: обхід пабів

Приєднуйтеся до свого гідом та групи однодумців-мандрівників і місцевих мешканців у цій безпечній і хвилюючій прогулянці пабами в Сеулі. Пропустіть чергу і відвідайте 3 паби або клуби, а потім один додатковий танцювальний майданчик щоночі. Насолоджуйтеся нічним життям Сеула стильно і недорого.

Приєднуйтеся до нас щоп'ятниці (в Ітхевоні), щочетверга та щосуботи (в Хонде) і насолоджуйтеся трьома вечорами абсолютних веселощів. Візьміть участь у трьох заходах у двох найпопулярніших районах Сеула, де на кожній вечірці присутні понад 50 осіб, таких самих, як і ви [48].

2.2 Дослідження та характеристики барів м. Одеса

1. **Central bar** – популярний заклад у класичному стилі лофт на Катерининській площі. Меню – стейки, бургери, салати, паста, піца, є вегетаріанське меню. Барна карта представлена чудовим підбором елітних напоїв, коктейлів, є кальян-меню. Фішка Central bar – наявність barbershop. Жива музика посідає особливе місце. Так, увечері у барі можна послухати одеські кавер-групи. Тут завжди весело, атмосферно та людно, особливо у вихідні (бажано бронювати столик).



Рис. 2.1 - Central bar

Джерело: [49]

2. **The Fitz** – коктейль-бар у центральній частині Одеси. Славиться надзвичайною атмосферою та найсмачнішими коктейлями. Інтер'єр закладу нагадує типовий американський бар, а барна стійка тут знаходиться одразу при вході. The Fitz завжди сповнений людьми, особливо у вихідні дні, тому бажано забронювати столики заздалегідь. Вечорами звучить модна музика, часто проводяться різноманітні заходи. На сьогодні це один із найпопулярніших барів серед городян.



Рис. 2.2 - The Fitz

Джерело: [49]

3. **МОЛОДІСТЬ** – популярний заклад у стилі 90-х, розташований у центрі Одеси. Потрапляючи сюди, повертаєшся у пострадянський час, який тут відображено в інтер'єрі, меню, декорі та навіть музиці. З меню можна замовити смажену картоплю, пельмені або оселедці під шубою. Незвичайна подача страв, стильний формат, атмосферна обстановка зробили це місце наймоднішим на сьогодні, яке стало серед must visit.



Рис. 2.3 - МОЛОДІСТЬ

Джерело: [49]

4. **Zelda Bar** – перший абсент-бар в Одесі, розташований у серці міста. Названо на честь американської письменниці Зельди Сейр Фіцджеральд. Бар отримав визнання за найбільший вибір коктейлів із абсентом. Меню – європейська кухня, різноманітний асортимент елітного алкоголю. Це затишний заклад, де можна провести час із друзями за чудовою випивкою та душевними бесідами. Ввечері грає жива музика.



Рис. 2.4 - Zelda Bar

Джерело: [49]

5. **Бар P1 prosecco bar** - На шостому поверсі морського дизайн-курорту "M1 Club Hotel "розташований" P1 prosecco bar". В інтер'єрі сучасний мінімалізм-масивна шкіряна і металеві меблі обробка деревом металом і склом панорамні вікна з видом на море і порт а також speakeasy бар. У меню авторські страви перуанської та середземноморської кулінарії. Фірмові страви-севиче тартари карпаччо. Алкогольна карта представляє різноманітність просекко лимонади і сорбети власного приготування.

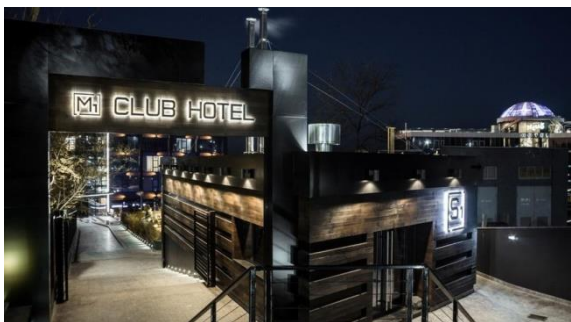


Рис. 2.5 - Бар P1 prosecco bar

Джерело: [50]

6. **12 Monkeys** - ресторан близькосхідної кухні та бар. У меню 12 Monkeys роблять акцент на близькосхідну кухню. На сніданок пропонують шакшуку та авокадо на грилі з яйцем-пашот, на обід – лабне, хумус і стейки, а ввечері запрошують на коктейлі.



Рис. 2.6 - 12 Monkeys

Джерело: [51]

7. Бар "Варвар" - У центральній частині Одеси на вулиці Канатній розташований пивний бар "Varvar bar". Затишний інтер'єр оформлений у стилі лофт - теплі пісочні відтінки, лаконічні меблі та оздоблення з натурального дерева, стельові балки і вентиляційні труби.



Рис. 2.7 - Бар "Варвар"

Джерело: [52]

8. Мята Lounge – У закладі представлено меню одеської, європейської та американської кухонь. Широкий вибір алкогольних і безалкогольних напоїв. Тут ви можете провести романтичний вечір з коханою людиною і також відпочити з великою компанією ваших друзів. Великий вибір настільних ігор та комп'ютерних ігор для PS4. Щотижня у вихідні дні проходять тематичні вечірки з кращими діджеями Одеси та України!



Рис. 2.8 - Мята Lounge

Джерело: [53]

9. **MBarGo** - Бар розташований в модному закладі "Міський ринок їжі", його можна знайти в кінці залу на другому рівні приміщення. Інтер'єр виконаний у стилі лофт. Тут відчувається атмосфера карибських барів, важливо відзначити, що в закладі понад шістдесят сортів рому. Крім того, тут можна спробувати авторські кубинські коктейлі від професійних міксологів, у складі яких обов'язковий компонент - ром. У меню представлена європейська кухня.



Рис. 2.9 - MBarGo

Джерело: [54]

10. **Гамбрінус** – культовий заклад зі своєю історією, розташований у центрі Одеси. Ще на початку ХХ ст. А. Купрін писав про це місце як про жваву пивнушку, де любили відпочивати моряки та городяни. Вечорами тут грав скрипаль Сашка-музикант, про який пише Купрін у своєму оповіданні «Гамбрінус». Сьогодні пивний бар знаходиться на розі Дерибасівської та Жукова у підвалі старовинної будівлі. Тут все також багатолюдно, а

вечорами грає жива музика. Меню – переважно м'ясні страви, серед яких популярні «Король у святковому», «Телячі ніжності» та «Одеський колорит». Пивна карта представлена багатим асортиментом бельгійського, німецького та українського пива, фірмові настойки.



Рис. 2.10 - Гамбрінус

Джерело: [49]

11. **"Bento"** - це невеликий суши-бар, розташований у Суворовському районі Одеси поруч із молодіжним сквером. Інтер'єр закладу виконаний у традиційному японському стилі. Тут відвідувачам готують фірмові роли суши сашимі та макі гункани. У барі пригортають авторськими коктейлями. Любителям кальяну в "Bento" представлений великий вибір тютюну і різних курильних сумішей. У розпорядженні гостей кілька затишних залів і літній майданчик.



Рис. 2.11 - "Bento"

Джерело: [55]

12. Арт-бар **"Poncho"** - у самому центрі Одеси на вулиці Грецькій розташований арт-бар "Poncho".

Атмосферний інтер'єр закладу доповнює оздоблення з натурального дерева й атрибутів індіанців Північної та Південної Америки. У карті напоїв акцент зроблено на бразильській каві, аргентинському мате, асортименті міцного алкоголю і фірмових оригінальних коктейлів.

У закладі регулярно лунає жива музика, проходять вечори латиноамериканської музики і танцюють сальсу.



Рис. 2.12 - Арт-бар "Poncho"

Джерело: [55]

13. **Кальян-бар "Steam Bar"** - у самому центрі Одеси на вулиці Грецькій, за кілька хвилин ходьби від Оперного театру і Дерибасівської, розміщений кальян-бар "Steam Bar". Оригінальний інтер'єр кальян-бару витриманий у стилі стім-панк - шкіряні дивани, оздоблення цеглою, металом і натуральним деревом, картини зі схемами парових машин, одну зі стін прикрашає механізм із шестерень. Гостям представлений величезний вибір кальянів і тютюну. Барна карта закладу включає широкий асортимент класичних алкогольних напоїв і коктейлів. У кальян-барі встановлено широкоформатний плазмовий екран і PlayStation4.



Рис. 2.13 - Кальян-бар "Steam Bar"

Джерело: [55]

14. **"BOOM Bar"** - це стильний заклад із дизайнерським інтер'єром. Тут вас зустрінуть затишна атмосфера та привітні офіціанти. У залі є ігрові приставки та місця для відеоігор і настільних ігор. Є кальян. Вибір меню перевершить усі очікування. Обслуговування відмінне, порції великі, подача страв красива. Ціни невисокі та приємні.



Рис. 2.14 - "BOOM Bar"

Джерело: [55]

15. **NAVI SUSHI BAR** - це мережа суші барів у місті Одеса, яка на сьогодні представлена трьома закладами. Суші-бар має велике і різноманітне меню, що складається з найкращих страв азійської та японської кухні, професійне обслуговування, а також нашу привітність і гостинність. В основі ідеї створення NAVI SUSHI BAR лежить бажання донести до всіх шанувальників азійської, здебільшого японської, кухні унікальне поєднання незвичних смаків та візуальної естетики, якою сповнені всі страви японської кухні. Гармонія й умиротворення - ось, що лежить в основі японських страв.

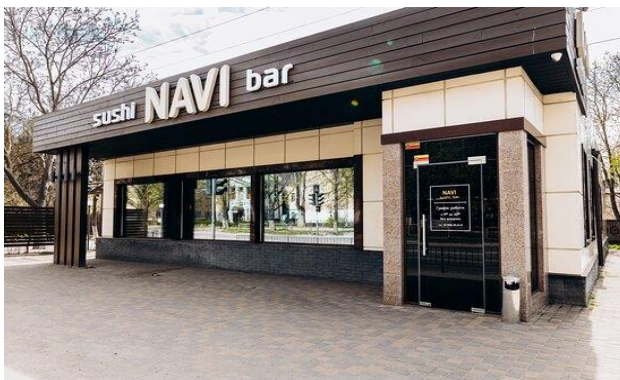


Рис. 2.15 - NAVI SUSHI BAR

Джерело: [55]

2.3 Сучасні тенденції барного бізнесу

Кількість лабораторій в барах зростає в рази.

І в допомогу барменам і мікологам для створення нового досвіду приходить зростання барних лабораторій. Такі інструменти, як роторний випарювач, су-вид, термоміксер, ультразвуник, центрифуга, вже не рідкість для великого міста. Бармени вивчають і відкривають нові грані здібностей цих інструментів для створення наднових складових і текстур напоїв.



Рис. 2.16 - Приклад лабораторії в барі

Лаура Марніч (бар-менеджер Zuma Dubai): «Це, безумовно, відбувається, тому що останнім часом створення коктейлів зробило величезний крок, ближче, ніж будь-коли, до того, що ми називаємо «підходом шеф-кухаря»: дослідження та розробка нових смаків в кінцевому підсумку відбувається з використанням кухонного обладнання (такого як Souse Vide, Super-bags, центрифуга та т. д.), які, звичайно, може бути складно розмістити за барною стійкою. В ідеалі всім нам подобається, щоб наші бари були храмом для гостей. Всю довгу і «важку» (і веселу) роботу потрібно приховувати, надаючи барменам відповідний час для прийому гостей, прискореного обслуговування і приготування коктейлів.»

Бутильовані коктейлі. Неможливість працювати з аудиторією з приходом пандемії дуже вдарила по фінансовим можливостям власників барів і ресторанів. На придумування механізмів заробітку у нас був цілий рік. Але все ті ж коктейлі to-go – найефективніший з них. Різні країни і міста послабили свої закони про спиртні напої, щоб дозволити барам і ресторанам пропонувати напої на винос, що є вкрай необхідним джерелом доходу для закладів, які не передбачають варіанти доставки їжі.



Рис. 2.17. - Бутильовані коктейлі

Ніко Де Сото (власник Danico, Mase): «У різних регіонах це працює абсолютно по різному. У Франції, звикли пити вино і пиво, і бутильовані коктейлі не настільки популярні, а ось в Нью Йорку – люди дуже скучили по барам і вони більш відкриті до нових умов. Я думаю, це дуже зручно і швидко. Але все ж випити смачний коктейль – це багато в чому атмосфера бару.»

Коктейльні набори (cocktails kit). Так само, слідом за попереднім трендом активність набирають і коктейльні набори. На жаль, не у всіх країнах можна легально доставляти запечатані коктейлі, та барні ентузіасти не залишили гостей без можливості смачно випити вдома. Замовити кордіали, сиропи, фреші стало черговою можливістю не втратити вечір в

спробі змішати з алкоголем незмішувані складові. І трохи фінансово підтримала власників бізнесів.



Рис. 2.18 - приклади коктейльних наборів

Тімо Дженсен (власник Flying Dutchmen Cocktails, Dutch Courage cocktailbar, Perfect Serve Barshow Amsterdam): «У міру того, як люди все більше знаходяться вдома, вони шукають нові захоплюючі розваги. Це дає нам унікальну можливість захопити людей прекрасним світом бартендерства! Як і у випадку з кулінарією, бармени-любители насправді збільшують увагу до бару, а не зменшують його, оскільки люди визнають артистизм і справжню майстерність.»

Нові трендові спірити. Категорії спиртних напоїв, які побачать свою висхідну тенденцію, – це висококласні текіла, мезкаль, витриманий ром і аперитиви на основі спиртних напоїв.

В останні кілька років на ринок були запущені нові агавові спирти і їх зростання набирає серйозних обертів.

А ключова ринкова тенденція в індустрії напоїв показує, що споживачі «п'ють менше, але п'ють краще», і немає ніяких ознак спаду тенденції. У міру того, як споживачі все більше цікавляться віком і походженням, очікується, що продажі розкішного рома збільшаться і будуть рости найближчі кілька років.

Дієго Феррарі (бренд-амбасадор Matusalem rum): «Ситуація з пандемією – це всього лише обмеження, а обмеження – матір можливостей.

Протягом цього року ми багато працювали, щоб залишатися поруч з нашими клієнтами, створюючи вебінари, тренінги, лайв на IG і багато іншого!»

Розвиток методів і способів нульових відходів. Сталий розвиток, етично обґрунтовані і більш екологічні виробничі процеси стають все більш і більш важливими, як для винокурів, так і для споживачів за останні кілька років, і в міру того, як варіанти, доступні компаніям, починають рости, ми очікуємо, що багато інших бренди будуть застосовувати більш зручні для планети підходи.

Етичність ресторанів і барів важлива в багатьох контекстах, але дві найважливіші області для досягнення вражаючих результатів включають навколишнє середовище і постачальників продуктів харчування. Направляючи свої стійкі зусилля в цих областях, ви можете зміцнити атмосферу свого бізнесу і стати ближче зі своїми відвідувачами, а також, звичайно, робити добро у своєму співтоваристві.

Сімон Канорале (власник sips.barcelona, heflavourblaster, muyu liqueurs): «Посередницькі зусилля щодо забезпечення екологічності в барі, створені до початку 2020 року, були зруйновані і скомпрометовані тим фактом, що раптово кожен бар повинен був адаптуватися до свого роду бізнес-моделі доставки напоїв, щоб вижити протягом декількох місяців ... Погляньте на відходи з мусонних баків, викиди вуглецю при доставці, пластикову і поліетиленову упаковку ... ми звели нанівець всі зусилля, заплановані до 2019 року.

Я думаю, що зараз ця тема життєво важлива для нашого власного оточення ... але ви повинні бути екологічніше в повсякденному житті, а не тільки в соціальних мережах :)»

Безалкогольні і LOW ABV коктейлі. Так, ми говоримо про це вже кілька років. Це дійсно один з найбільш зростаючих і стійких трендів на найближчі роки.

Навіть зростання аперитивних напоїв говорить нам про те, що люди дбають про себе і не збираються відмовлятися від можливості, відчувати ноти алкоголю, але бути максимально тверезими після пари коктейлів.

Шейн Ітон (барний блогер, questamiamilano): «Настали дивні і непередбачувані часи. Проте, барна індустрія пристрасна і стійка, і, без сумніву, виживе в цей важкий період. Одного разу ця пандемія закінчиться, але тим часом є розумні, винахідливі бармени і бари, що пропонують нові рішення, щоб впоратися з поточною ситуацією, в якій ми опинилися.

У зв'язку з тим, що бари по усьому світові закриваються раніше, ми вже почали міняти свій стиль вживання алкоголю. Проте, напої з низьким вмістом алкоголю, які зараз пропонуються барами для пропаганди вживання алкоголю в денний час, – це тенденція, яка зростала ще до пандемії. Напої з низьким вмістом алкоголю також корисні для вашого здоров'я і мають економічний сенс для барів, незалежно від годин роботи.»



Рис. 2.19 - Робота бармена

Далі додам пару трендів які будуть більш популярні на території саме України.

По-перше, локдауни забрали у нас можливість особисто спілкуватися один з одним.

Були скасовані всі барні заходи, фестивалі і конвенції – це вплинуло на нашу можливість подорожувати і навчатися на практиці.

По-цьому, припускаю, що в Україні збільшиться кількість гостьових змін барменами і барами. Ми зможемо попрацювати в різних містах країни, навчитись новому у своїх колег і налагодити колишній контакт між барами.

По-друге, в маленьких містах з'являться коктейльні бари. Так, часом нам здається, що маленькі міста ще не готові, до такого досвіду. Але чимало барменів в зв'язку з пандемією повернулися з великих мегаполісів в свої рідні міста. І, як ми знаємо, попит народжує пропозицію. Так що думаю, найближчим часом ми почуємо про маленьких, але все ж коктейльних барах в містах, де немає метро, але є бажання долучитися до світової культури.

У 2021 року споживачі будуть, як і раніше, покладатися на їжу і напої для задоволення безлічі потреб, будь то потреба в емоційному комфорті, потреба в підтримці здоров'я або навіть необхідність пізнати світ, залишаючись вдома. Для рестораторів і баровласників це можливість потішити, розрадити і, можливо, залучити нову хвилю споживачів, які зможуть зберегти лояльність навіть після зняття обмежень пандемії [56].

Розвиток барної індустрії в Україні відбувається з урахуванням основних світових тенденцій, хоча й має певні особливості. На ринку барних закладів України у 2017 році сформувались наступні тенденції:

1. Поступова втрата інтересу до концептуальних закладів і зростання популярності крафтових закладів та напоїв. Стійкою популярністю і надалі користуватимуться авторське пиво, домашні настоянки, мікродистилерія. Слід зважати, що найціннішим для відвідувачів у крафтовості є відчуття ексклюзивності, тобто можливості скуштувати та відчутти саме тут і саме зараз і що найважливіше саме для них. Статистичні дані підтверджують можливість збільшення обсягів продажу при такому підході до 35%.
2. Відкриття невеликих барів з доброзичливою атмосферою. Тут можна випити як класичні, так і авторські коктейлі, потанцювати поряд з барною стійкою. Нерідко для залучення відвідувачів власники запрошують вітчизняних або іноземних фахівців з розробки

оригінальних рецептур коктейлів. Такий заклад, як правило, в будні дні працює в форматі звичайного бару з американською, європейською або азіатською кухнею, а починаючи з п'ятничного вечора розважальна програма доповнюється вечірками за участю діджеїв або музикантів.

3. Залишається популярним і затребуваним тренд підтримки здорового способу життя, який торкнувся барної індустрії шляхом зростання запиту на низькокалорійні, слабоалкогольні коктейлі. Результати соціологічного опитування засвідчили, що чверть споживачів за наявності альтернативи та інформації, вони б обрали коктейлі з низьким вмістом калорій. Саме тому в найближчому майбутньому очікується поява широких лінійок коктейлів на пиві, сидрі, вині, що мають значний потенціал.

4. Набирає обертів тенденція поєднання коктейлів та їжі, що полягає у виникненні специфічних закусок до певних видів коктейлів.

5. З поступовим виходом з економічної кризи та стійкою тенденцією розвитку технологій пов'язують наступний тренд - повернення диско-епохи відображеннями якої є кольорові коктейлі, суперсучасні світлові бокали, коктейлемашини, що працюють за принципом кавомашин при допомозі спеціальних мобільних додатків та ін.

6. Використання значної кількості різноманітних прикрас для коктейлів, у тому числі і класичних та традиційних: складними композиціями з овочів, зеленню, креветками, оливками та ін. [57; 58].

Сьогодні в Україні на заваді ефективному розвитку та впровадженню сучасних трендів на підприємствах ресторанного господарства, у тому числі і барної індустрії, передусім стоять:

- низькі фінансові можливості підприємств;
- відсутність матеріальної мотивації;
- неналежна для реалізації нововведень кваліфікація персоналу та опір з боку колективу підприємства.

Не усі з зазначених тенденцій стануть однаково ефективними для розвитку барів та пабів у різних регіонах та типах населених пунктів, однак їх запровадження дасть можливість привабити відвідувача та спонукати його повертатись у ці заклади.

Висновки до розділу 2

Барна індустрія виявляється ключовою складовою туристичного бізнесу, привертаючи туристів та збагачуючи туристичний досвід. Місцева автентичність барів є критичною для задоволення потреб туристів, що ставить акцент на співпрацю із місцевими громадами та збереженням традицій. Дослідження вказують на потребу постійного розвитку та впровадження нових продуктів, які можуть залучити та задовольнити різні смаки туристів.

Сучасні споживачі все більше цінують унікальні смаки та високу якість напоїв, що вказує на важливість створення авторських коктейлів.

Бари все частіше встановлюють партнерства з місцевими виробниками, що сприяє не лише розвитку місцевої економіки, але і забезпечує доступ до унікальних продуктів.

Розділ 3

Розробка туру по барам м. Одеса

3.1. Організація прийому іноземних туристів

Одним з основних елементів туру з обслуговування іноземних туристів є проживання.

Підставою розміщувати у готелі іноземних туристів, і зарубіжних делегацій служать повідомлення, відповідна заявка Інтурбюро, наявність в туристів національних паспортів і ваучерів туристських фірм.

Розміщення іноземних туристів у готелі здійснюється за терміном прибуття, тур вказаний у документах, в межах терміну дії візи.

Інакше без поважної причини однієї чи кількох туристів від подальшого проходження маршруту обслуговування їх у цьому пункті маршруту припиняється та компенсація за решта невикористані туродні немає. Реєстрація іноземних туристів у готелі вводиться відповідність до Правил перебування іноземних громадян, у країні.

Іноземні туристи розміщуються, зазвичай, в одно-двомісних номерах відповідно до умов договору. Керівнику групи надається одномісне розміщення чи двомісне (за відсутності одномісних) номерів. Розміщення щодо одного номера іноземних туристів із різних груп, можлива тільки з дозволу самих туристів. Гідам-перекладачам надається одномісний номер.

Суб'єктам туристської діяльності, що організовують приймання та обслуговування іноземних туристів в Україні, необхідно дотримуватись певних вимог.

Суб'єкти туристської діяльності повинні організовувати для іноземних туристів групові та індивідуальні тури по Україні на основі договорів (контрактів) з іноземними партнерами, а також з вітчизняними партнерами, що забезпечують надання послуг з розміщення, харчування, транспорту, організації відпочинку та оздоровлення, розваги і екскурсійне обслуговування.

Для надання якісного обслуговування іноземним туристам під час їх подорожі на транспортних засобах, у відповідності з умовами договорів (контрактів) з партнерами та транспортними організаціями, суб'єкти туристської діяльності повинні забезпечити:

- розміщення туристів;
- доставку їх багажу і його збереження;
- харчування туристів під час подорожі у відповідності до умов надання послуг;
- контроль за оснащенням і санітарним станом вагонів, автобусів, кают;
- вчасне подання і відправлення транспорту.

Іноземні туристи в'їжджають в Україну, виїжджають з неї і слідуєть транзитом по її території через пункти пропуску на державному кордоні України з національним паспортом, при наявності відповідної візи, якщо не встановлений інший порядок.

При втраті на території України іноземним туристом національного паспорту, приймаючий його суб'єкт туристської діяльності повинен надати практичну допомогу для одержання туристом необхідних документів.

Суб'єкт туристської діяльності повинен вести облік документів, що відносяться до приймання та обслуговування іноземних туристів в Україні, яким були надані туристські послуги, а саме:

- договори (контракти) з іноземним партнером про співробітництво по обслуговування іноземних туристів в Україні;
- договорів (контрактів) з вітчизняними партнерами про співробітництво по обслуговуванню іноземних туристів в Україні;
- листки-замовлення іноземного партнера на обслуговування іноземних туристів;
- підтвердження суб'єктів туристської діяльності іноземному партнеру про готовність до приймання іноземних туристів;
- документів, що підтверджують здійснення трансферу, бронювання місць в готелі для туристів і їх проживання, проведення екскурсій;

- маршрутів і програм туристських подорожей іноземних туристів.

Суб'єкт туристської діяльності, що приймає іноземних туристів, повинен вести журнал обліку іноземних туристів, яким надано туристське обслуговування в Україні. В журналі потрібно вказувати: П.І.Б. іноземця; країну прибуття в Україну; строк прийому і обслуговування; заклади розміщення туристів по маршруту туру.

При запрошенні іноземних туристів в Україну, суб'єкт туристської діяльності повинен забезпечити наявність у іноземного туриста, на момент одержання ним візи або перетину державного кордону України, страхового поліса, виданого страховою компанією-резидентом України, що має право займатися цим видом діяльності. Це не поширюється на іноземних туристів, що прибувають з країн, з якими Україна має договір про безплатне надання екстреної медичної допомоги.

В підтвердженні іноземному партнеру про прийом іноземних туристів суб'єкт туристської діяльності повинен обов'язково вказати гарантії приймаючої сторони про депортацію туристів у випадку порушення ними умов туру і законодавства України.

Екскурсійне обслуговування туристів повинно включати організацію всіх видів екскурсій, відвідування музеїв, виставок, об'єктів соціального характеру та інших екскурсійних об'єктів, передбачених умовами екскурсії.

Екскурсійне обслуговування туристів повинно здійснюватися за програмами, складеними суб'єктом туристської діяльності, що здійснює обслуговування, у відповідності з придбаним туром. Крім вказаних в програмі екскурсійних заходів, суб'єкт туристської діяльності може організовувати за бажанням туристів додаткове екскурсійне обслуговування за окрему плату.

Екскурсії як окремий вид послуг можуть надаватися різним категоріям населення; місцевим жителям, відпочиваючим, школярам, студентам, учасникам конференцій, виставок, нарад і транзитним пасажиром.

Суб'єкти туристської діяльності, що мають власний екскурсійний продукт і самостійно його реалізують, повинні оформити наступні документи:

- технологічну карту екскурсії;
- контрольний текст екскурсії;
- матеріали “портфеля екскурсовода”;
- схеми маршрутів транспортних екскурсій;
- договори з транспортними підприємствами у випадку здійснення екскурсії на транспорті;
- договори з музеями, заповідниками і культурними закладами;
- прейскурант цін на екскурсійні послуги.

Екскурсоводами можуть працювати особи, що мають незакінчену вищу або середню спеціальну освіту, і мають відповідний диплом або свідоцтво (сертифікат). При проведенні екскурсії екскурсовод повинен мати табличку (бейдж) на якій указується: назва суб'єкта туристської діяльності і його телефон, а також П.І.Б. екскурсовода.

Екскурсовод повинен проводити екскурсії тільки при наявності наряд-путівки. Наряд-путівка повинен містити назву суб'єкта туристської діяльності, номер ліцензії, П.І.Б. екскурсовода (гіда-перекладача), тему екскурсії, маршрут і вид транспорту, тривалість, години початку та закінчення екскурсії, дату проведення екскурсії, місце збору групи, кількість і склад екскурсантів, найменування заказчика і його телефон, ціну, підпис особи, яка виписала наряд-путівку і печатку. Після закінчення екскурсії наряд-путівка повертається суб'єкту туристської діяльності, що веде їх облік [59].

3.2 План та характеристика туру

У розділі 2 ретельно досліджено основні заклади ресторанного господарства (бари), які можуть стати основними туристичними об'єктами для відвідування іноземними туристами. Назвемо запропонований тур:

«Барвистий Шлях Одеської Ночі: Смак, Музика, Враження»

Концепція туру розроблена для тих, хто хоче поглибити своє знайомство з барами Одеси та відкрити для себе аутентичні смаки та культуру міста в теплій та дружній атмосфері. Тур орієнтований на гурманів та любителів вишуканих напоїв, які бажають відчувати унікальні враження під час свого перебування в Одесі.

Програма туру:

День 1

12.00 Зустріч туристів, розміщення в готелі Амстердам, м. Одеса

12.00-15.00 Вільний час

15.00-17.00 екскурсія видатними місцями «гастрономічна Одеса»

17.00-18.00 Вільний час

18:00 зустріч в Central Bar:

Завдяки своїй центральній локації і високому класу обслуговування, цей бар може вас вразити креативними барменськими номерами.

На гостей чекає знайомство з закладом майстер-клас з міксології, дегустація авторських коктейлей. Тривалість перебування 3 години.

21.00 візит - вечірка в бар 12 Monkeys або 12 Мавп:

Заклад від популярного українського ресторатора і шоу-мена Данієля Салема розташувався на вулиці Дерибасівській. Інтер'єр закладу створив архітектор Денис Беленко, який працював над безліччю знакових барів і ресторанів Одеси, включно з проектами "Дача", "Стейкхаус", Bernardazzi і Tavernetta. Вибір коктейлів, звичайно радує: серед них - класичні твісти і трендові напої: Bellini, Hyssop Gimlet, Espresso Martini, Peach Caipirinha, Lavender Spritz, Bloody Not Mary, Tina, Porn Star Martini, Ruby Negroni, Something With Bourbon, Maybe Hanky Panky і Negroni XO. Бренд-бармен Олексій Костенюк запустив 12 коктейлів, присвячених 12 персонам, адже 12 мавп - це насамперед 12 людей, які створили заклад.

На гостей закладу чекає тематична вечірка «Великий Гедсбі».

24.00- Повернення в готель.

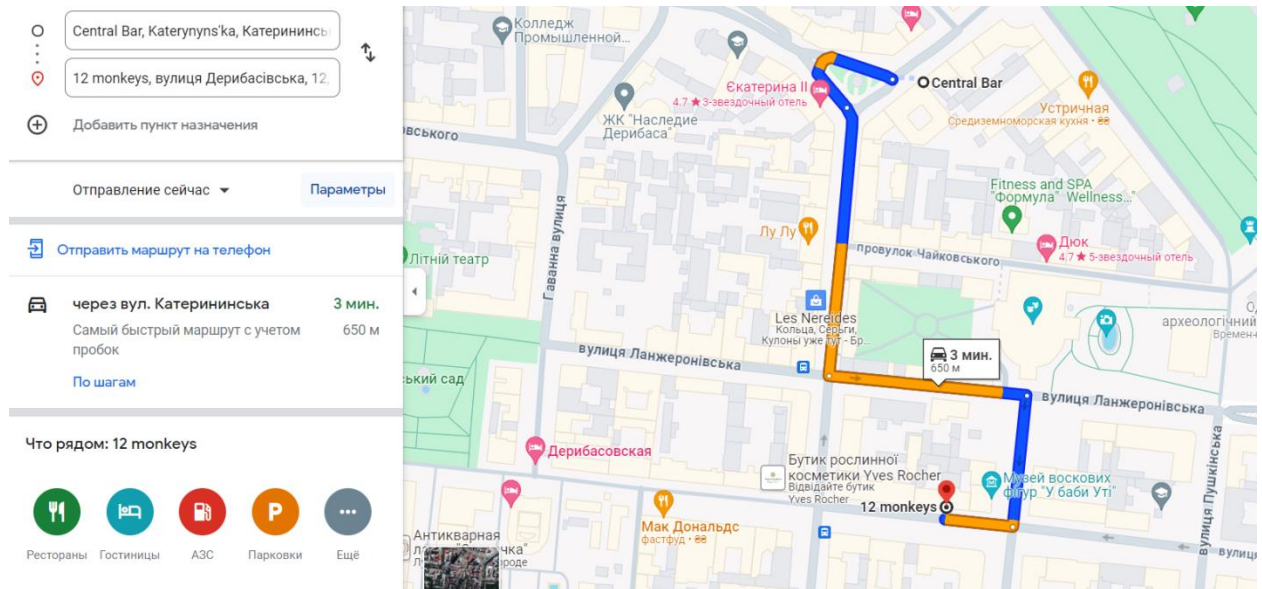


Рис. 3.1 - Схема маршруту по барам м. Одеси, 1-й день туру

День 2

Вільний час до 15.00

16.00 Збір групи біля готелю, екскурсія сучасними архітектурними пам'ятками в центрі Одеси

18.00 візит в бар The Fitz:

атмосферний бар, тут кожен коктейль подається із закускою, яка ідеально доповнює і підкреслює його смак. На гостей чекатимуть не просто напої, а цілий комплекс смакових відчуттів.

Гості будуть дегустувати коктейль Puka-Puka Punch (139 грн), що подається в кокосі з димлячою паличкою кориці, має кисло-солодкий фруктовий присмак, а також насичену спеціями, солоно-солодку з кислинкою Bloody Mary (119 грн). Особливу увагу варто приділити варіації на тему відомого Manhattan - коктейлю Smokey Bobby Burns (139 грн) з димним, міцним, медовим післясмаком. На гостей чекатиме презентація коктейльної карти, гастрономічна лекція та бармен шоу.

21.00 візит в Паб "JAZZTBEER"

Бар з живою джазовою музикою, продаж свіжого пива. Страви авторської кухні та затишна атмосфера. На гостей чекає смачно приготована рульку та креветки у поєднанні з пивом.

На гостей чекає шоу-програма.

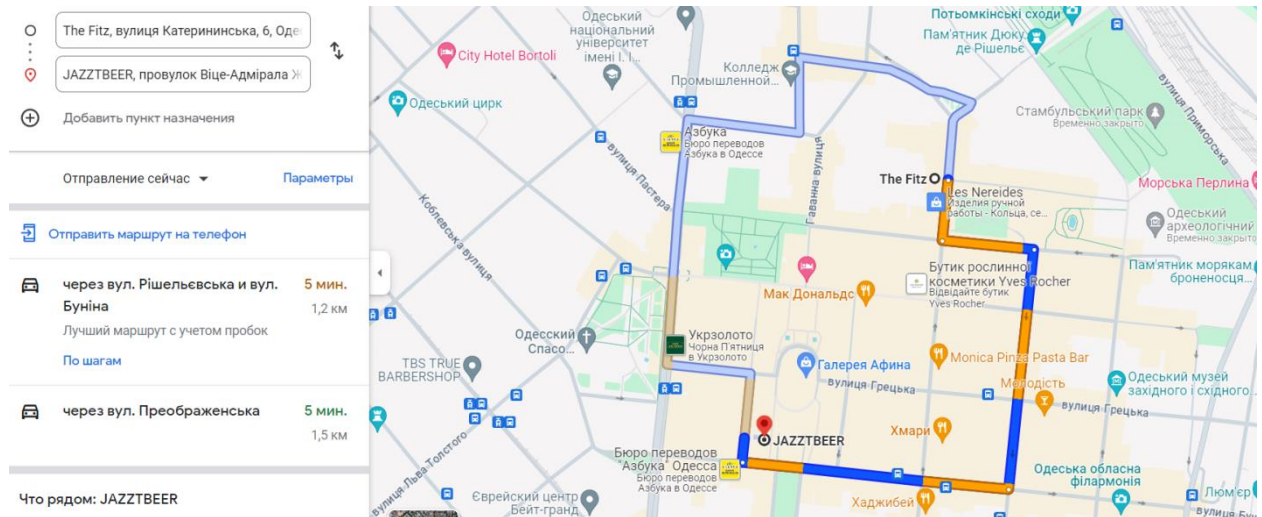


Рис. 3.2 - Схема маршруту по барам м. Одеси, 2-й день туру

День 3

Вільний час до 16.00

16.00 зустріч біля готелю

16.00-18.00 Похід у театр на сучасну виставу «Театр на Чайній»

18.00-21.00 візит в Zelda Bar

На гостей чекає гастрономічна лекція про абсент та майстер-клас з елементами шоу коктейлів «Zelda Sour».

Бар спеціалізується на абсенті. Гості будуть дегустувати фірмовий Zelda Sour, звісно, готують на ньому. Це свіжий і ніжний коктейль, з досить ненав'язливим смаком абсенту. Вибір абсенту великий, подають його за всіма правилами - зі спеціальною ложечкою з отворами і цукром-рафінадом.

21.00-24.00 візит в MBARGO:

Це справжній кубинський бар, з папугами (несправжніми) і понад 60 видами рому.

Коктейльна карта величезна, всі коктейлі авторські, вивірені професійними міксологами. Напої готують на hand-made заготовках, а не на

сиропах, тому і смак у них, у прямому сенсі слова, неповторний. Фірмові коктейлі - на спеціях.

На гостей чекає тематична кубінська вечірка, майстер-клас від фумельє (фахівця по сигарам), дегустація рому, гастрономічна вечеря

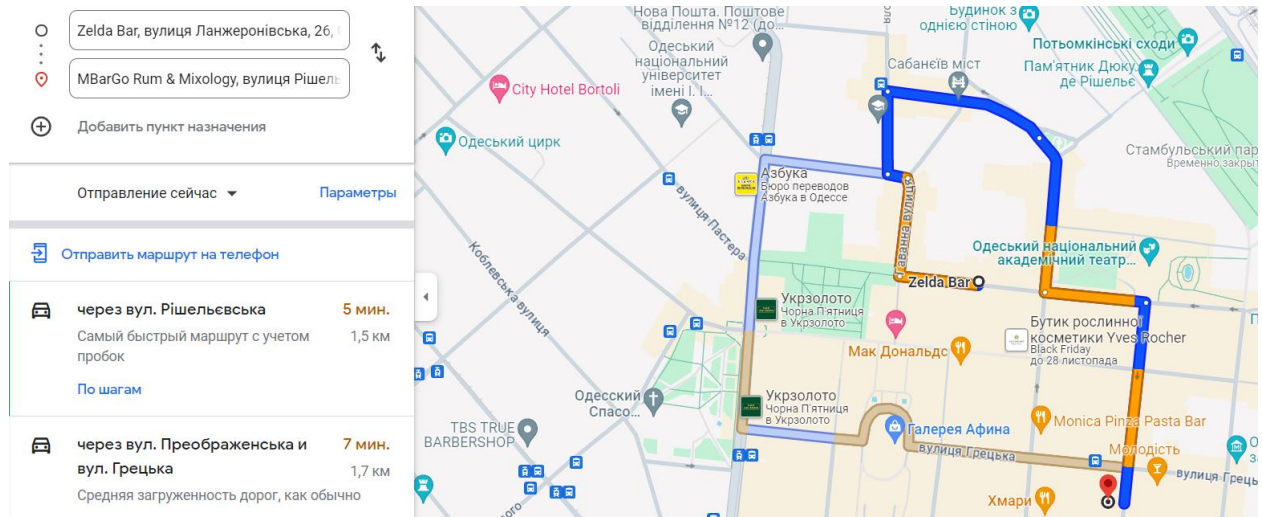


Рис. 3.3 - Схема маршруту по барам м. Одеси, 3-й день туру

День 4

Виселення з готелю та від'їзд

3.3 Економічні розрахунки

Курс євро на момент розрахунків вартості – 39

Вартість трансферу: 75 EUR (2925) за 1 день, 11700 за 4 дні

Вартість страхування: 18 EUR (702 грн) за 1 особи = 2808 грн за 4 дні

Вартість екскурсій по маршруту: 120 EUR (4680 грн) за 2 екскурсії, які включені в вартість туру (за 1 людину)

Вартість квитків в театр 10 EUR (290 грн) на 1 людину

Вартість ночівлі та готельних послуг: 71 EUR (2800 грн) за 1 добу на 1 особу, 11200 грн за 4 доби

Вартість 1 дня гастрономічних візитів в бари на 1 особу: 95 EUR (3705 грн).

Вартість 2 дня гастрономічних візитів в бари на 1 особу: 100 EUR (3900 грн).

Вартість 3 дня гастрономічних візитів в бари на 1 особу: 80 EUR (3120 грн).

Розрахуємо ціну нетто:

$11700 + 2808 + 4680 + 290 + 11200 + 3705 + 3900 + 3120 = 41403$ грн чи 1062 € на 1 людину за 4 доби.

Тобто 1062 € - ціна туру на 1 людину.

Прибуток від тура для туристичного агента складатиме 15%.

Від чистої суми розробленого тура вираховуємо 15%,

$1062 \text{ €} / 100 * 15 = 160 \text{ €}$

Розрахуємо ціну брутто:

$1062 \text{ €} + 160 \text{ €} = 1222 \text{ €}$

Тобто після повного розрахунки вартості тура кінцева сума туру по барам міста Одеси складає 1222 € на одну особу з урахуванням проживання, трансферу, страховки і екскурсій, майстер-класів, дегустацій.

На даний момент ця сума не є найнижчою ціною серед гастрономічних турів. Але з урахуванням підвищення цін в останні місяці, можна сказати, що даний тур є середнім за ціновою політикою для іноземних туристів.

3.4 Заходи щодо просування гастрономічного туру по барам м. Одеси

Для ефективного просування гастрономічного туру по барам міста Одеса рекомендується вжити ряд заходів, а саме:

Створення гастро-маршруту: розроблення детальної карти, на якій будуть відзначені всі бари, які включені до туру, надання короткого опису кожного бару, його історії, особливостей та гастрономічного асортименту.

Для успішного просування розробленого туру необхідна онлайн-промоція: створення веб-сайту або спеціальної сторінки для туру з описом, фотографіями та рецензіями, активна промоція в інтернеті через соціальні мережі, блогерів і тематичні гастрономічні сайти.

Дієвими є партнерські заходи: укладення партнерських угод з місцевими готелями, туроператорами та іншими туристичними службами для спільної реклами туру.

Організація дегустацій та майстер-класів є ефективним напрямком просування запропонованого туру, а саме проведення регулярних гастрономічних дегустацій та майстер-класів у барах, привертаючи увагу туристів свіжими кулінарними трендами.

У просуванні гастрономічних турів має місце активна участь у гастрономічних фестивалях для презентації туру та привертання нових клієнтів.

Запровадження системи лояльності для постійних клієнтів, яка може включати знижки, подарунки або привілеї у партнерських закладах необхідна у просуванні гастрономічних турів.

Важливою є робота з рецензіями та рейтингами: активне збирання та використання клієнтських відгуків для покращення якості обслуговування та реклами барів.

Варто запропонувати тематичні акції та заходи: організація тематичних вечорів, акцій та розважальних заходів, які будуть створювати унікальний імідж та атмосферу в кожному барі.

Встановлення партнерських відносин з туроператорами для включення гастрономічного туру в їхні тур пакети та просування туру як унікального гастрономічного досвіду, який відповідає світовим стандартам і привертає любителів кулінарних вражень з усього світу будуть успішними способами розвитку запропонованого гастрономічного туру.

Особливу увагу слід приділити співпраці з кулінарними блогерами та інфлюенсерами.

Висновки до розділу 3

В даному розділі розглянуто основні вимоги щодо прийому та організації туристичного обслуговування іноземних туристів, висунуто

концепцію гастрономічного туру по барам м. Одеси для іноземних туристів, на підставі досліджених гастрономічних туристичних об'єктів побудовано гастрономічний маршрут по барам, розроблено програму туру, здійснено економічні розрахунки його вартості та розроблено пропозиції щодо просування гастрономічного туру по барам Одеси для іноземних туристів. Економічні розрахунки показали, що вартість туру на 1 особу за чотири доби становить 1222 €.

ВИСНОВКИ

Одеса має багатий культурний та кулінарний спадок, який може бути використаний для створення унікального гастрономічного туру. Різноманітність страв та напоїв, а також атмосфера місцевих барів роблять місто ідеальним для подорожей гурманів. Співпраця з різними барами дозволить розширити вибір та надати туристам широкий спектр гастрономічних вражень. Важливо розвивати довгострокові партнерства для забезпечення сталого росту та взаємовигідності.

В 2-му розділі широко проаналізовано барну індустрію. Досліджено міжнародний досвід організації барних турів, охарактеризовано бари Одеси та перераховано сучасні тенденції барного бізнесу.

В 3-му розділі розроблено тур по барах Одеси на 4 дні, з урахуванням культурно-розважальної складової, розраховано вартість туру на 1 особу, яка складає 1222 €.

В розділі представлено заходи щодо просування гастрономічного туру по барах м. Одеси.

Гастрономічний тур по барах м. Одеси для іноземних туристів може стати ефективним інструментом для привертання уваги до міста та розкриття його гастрономічного багатства. Врахування цих аспектів допоможе забезпечити успішність туру та позитивний вплив на розвиток туристичної індустрії Одеси.

Список використаної літератури

1. Воронюк Т.А. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства у Чернівецькій області. *Український журнал прикладної економіки*. 2019. Т.4. № 2. С. 52–59. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ujae_2019_4_2_8
2. Гросул В.А., Іванова Т.П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. *Науковий вісник Ужгородського університету: Серія: Економіка*. 2017. № 1. С. 143–149. URL: <http://sURL.li/nvvut>
3. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 42. С. 117–122. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf
4. Гладських О. Бум концептуальних ресторанів закінчується. Що далі? - огляд ресторанного ринку. URL: <https://rau.ua/novyni/obzor-restorannogo-rynka/>.
5. Насонова О. Ресторанний бізнес в кризу. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/>
6. Друзюк Я. Це українські ресторани, які годують ЗСУ і тероборону. Розповідаємо, як їх підтримати. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-guide/324773-volonerski-kuhni-viyna-2022>.
7. Організація технологічного процесу роботи барів. Характеристика барів, як типів підприємств громадського харчування URL: https://studexpo.net/1374315/marketing/harakteristika_bariv_tipiv_pidpriyemstv_gromadskogo_harchuvannya
8. Плотнікова Х.Д. Організація і технологія обслуговування барів при готелі. Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. "Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України" (м. Київ, 13 жовтня 2021 р.). Київ : ІТТА, 2021. 1463 с. С. 1143–1147. URL: https://toURLib.net/statti_ukr/plotnikova2.htm

9. Багрій К.Л. Деякі особливості організації діяльності ресторанного бізнесу в Україні. Матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. "Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні" (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон : ХДАЕУ, 2021. 327 с. С.177–180. URL: https://toURLib.net/statti_ukr/bagrii2.htm
10. Богуш Х.Я. Сучасний стан та напрями розвитку гастрономічного туризму. Матеріали наукової конференції студентів "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення" (м. Львів, 2 червня 2022 р.). Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2022. 443 с. С. 156-157. URL: https://toURLib.net/statti_ukr/bogush3.htm
11. Харчовий сервіс у готелях та ресторанах. URL: <https://fgribt.knukim.edu.ua/home/news/kharchovyi-servis-u-hoteliakh-ta-restoranakh.html>
12. Папп В.В., Бошота Н.В. Вплив туристичного бізнесу на місцеву економіку. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2018. Випуск 20, частина 2. С. 157–161. URL: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/20_2_2018ua/35.pdf
13. Паска М.З. Організація барної справи: конспект лекцій підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Львів, 2019. URL: <http://sURL.li/nvwah>
14. Smith M.K. Issues in cultural tourism studies. Routledge. 2015. 304 p.
15. Характеристика барів, як типів підприємств громадського харчування. URL: https://studexpo.net/1374315/marketing/harakteristika_bariv_tipiv_pidpriyemstv_gromadskogo_harchuvannya
16. Ростовський В.С., Шамаян С.М. Барна справа: підручник для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2009. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-21/ua/chapter-1078/>
17. Кав'ярня. URL: <http://sURL.li/nvwhq>

18. Сліпко В.О. Барна справа: конспект лекцій. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів. URL: <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2020/10/GRS-31-Barna-sprava-Slipko-V.O.-23.10.20.pdf>
19. Сліпко В.О. Барна справа: конспект лекцій. Організація обслуговування відвідувачів у барі. URL: <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2020/11/GRS-31-Barna-sprava-Slipko-V.O.-13.11.20.pdf>
20. 5 порад для вибору меблів для кафе та ресторанів. 2021. URL: https://www.elstyle.com.ua/5_porad_vyboru_mebliv/
21. Veres K. Prospective trends of gastronomic event-tour. The Second North and East European Congress on Food (May 26-29, 2013). Kyiv : NUFT, 2013.
22. Басюк Д.І. Етногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. Стійкий розвиток України: проблеми та перспективи. зб. матеріалів доп. учасн. IV наук.-практ. конф. Кам'янецьПодільський. 2016. С. 121–123.
23. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2012. № 45. С. 128–132.
24. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / за ред. Д.І. Басюк. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
25. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному інформаційному просторі (на прикладі. Закарпаття). *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: філологія*. 2009. Вип. 21. С. 125–134.
26. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. Матеріали міжнародної научно-практичної конференції «Современные направления теоретических и прикладных исследований - 2013». URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
27. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. *Науковий вісник Херсонського державного університету*.

Економічні науки. 2015. № 10. Ч. 4. С. 29–31. URL:
https://toURLib.net/statti_ukr/matveev.htm

28. Gastronomy and wine tourism. URL: <https://www.unwto.org/>

29. Hall M., Sharples L. Wine Tourism Around the World. Camboune Brock, Macionis Nik. Winepress Ltd., 2011. 312 p.

30. Філіпчук І.О. Винний туризм Молдови: досвід для України: дипломна робота бакалавра. URL:

https://dspace.nau.edu.ua/bitstream/NAU/54455/1/%D0%A4%D0%9C%D0%92%D0%B7_2022_242_%D0%A4%D1%96%D0%BB%D1%96%D0%BF%D1%87%D1%83%D0%BA%20%D0%86.pdf

31. Черкасова Д.В. Готельне господарство Іспанії: досвід для України: дипломна робота магістра. URL:

<https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/44792/1/%D0%A4%D0%9C%D0%92%202020%20242%20%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BA%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%94.%D0%92..pdf>

32. Private Two-Hour Barcelona Bar Crawl with Tapas. URL:

https://www.booking.com/attractions/es/prcueo39citc-private-two-hour-barcelona-bar-crawl-with-tapas.uk.html?date=2023-11-19&start_time=18%3A00&ticket_type=OFaWWtk9byse&lang=uk&soz=1&lang_changed=1

33. Португалія - нові горизонти. URL:

<https://www.accordtour.com/tours/336011>

34. Сологуб Ю.І. Винні шляхи Грузії, як приклад організації винних турів. URL:

<https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4344/1/Wine%20Road%20of%20Georgia%20as%20an%20example%20of%20wine%20tours.pdf>

35. Берлін: обхід пабів із входом у клуб Skip-the-Line. URL:

https://www.getyourguide.ru/berlin-l17/berlin-obkhod-pabov-s-vkhodom-v-klub-skip-the-line-t469536/?ranking_uuid=a80392da-3b40-4be4-88c2-7292f840d306

36. Краків: відвідування пабів з 1 годиною необмежених алкогольних напоїв. URL: https://www.getyourguide.ru/krakov-l40/krakov-poseshchenie-pabov-s-1-chasom-neogranichennykh-alkogol-nykh-napitkov-t411217/?ranking_uuid=69f7e1d8-680e-4459-9655-3ea7eee462c0
37. Культурний тур горілкою: крізь час і смак. URL: https://www.getyourguide.ru/krakov-l40/kul-turnyi-tur-po-vodke-skvoz-vremia-i-vkus-t523291/?ranking_uuid=69f7e1d8-680e-4459-9655-3ea7eee462c0
38. Рим: відвідування пабів, відкритий бар, шведський стіл із піцою і приголомшлива вечірка. URL: https://www.getyourguide.ru/rim-l33/ofitsial-nyi-predstavitel-romes-ultimate-party-t492633/?ranking_uuid=358a4f7c-475d-4341-880e-666926109693
39. Рим: пішохідна екскурсія п'яною історією з включеними напоями. URL: https://www.getyourguide.ru/rim-l33/rim-peshekhodnaia-ekskursiia-po-p-iano-i-istorii-s-vkliuchennymi-napitkami-t419853/?ranking_uuid=358a4f7c-475d-4341-880e-666926109693
40. Тур секретними барами в Нью-Йорку. URL: https://www.getyourguide.ru/n-iu-iork-l59/sekretnye-bary-i-opyt-speakeasy-ny-t478205/?ranking_uuid=47974c65-d5d5-4910-9bcf-4af4810a7161
41. Нью-Йорк: нічне життя в пабах Брукліна. URL: <https://www.getyourguide.ru/n-iu-iork-l59/n-iu-iork-nochnaia-zhizn-v-pabakh-bruklina-t431687/>
42. Лондон: 2-годинний привідний паб. URL: https://www.getyourguide.ru/london-l57/london-2-chasovoi-prividennyi-pab-t177315/?ranking_uuid=4b4a5dba-9b29-449d-afe4-0d3ce14164f4
43. Париж: тур пабами Латинського кварталу. URL: https://www.getyourguide.ru/parizh-l16/parizh-tur-po-pabam-latinskogo-kvartala-t203260/?ranking_uuid=7a480b4e-878d-4f74-bb92-289b8057a7ac
44. Ніцца: культура, вино та їжа - пішохідна екскурсія Старим містом. URL: <https://www.getyourguide.ru/nitstsa-l314/kul-turnyi-i-gastronomicheskii-tur->

[progulka-po-staroi-nitstse-t54980/?ranking_uuid=2ca8f246-c810-4e41-bbc7-3c3c4d5bf441](https://www.getyourguide.ru/avin-on-l14/avin-onskii-peshekhodnyi-gastronomicheskii-tur-t460526/?ranking_uuid=2ca8f246-c810-4e41-bbc7-3c3c4d5bf441)

45. Авіньйон: пішохідна екскурсія історичним районом з їжею та вином.

URL: https://www.getyourguide.ru/avin-on-l14/avin-onskii-peshekhodnyi-gastronomicheskii-tur-t460526/?ranking_uuid=2ca8f246-c810-4e41-bbc7-3c3c4d5bf441

46. Барселона: тур винними і тапас-барами Ель Борн/Готичного кварталу.

URL: https://www.getyourguide.ru/barselona-l45/barselona-peshekhodnaia-ekskursiia-po-tapasu-i-vinu-t57612/?ranking_uuid=722be801-ea8d-46ff-b5a6-a0d84609f307

47. Подорож по пусанському пабу. URL: [https://www.getyourguide.ru/pusan-l32281/puteshestvie-po-pusanskomu-pabu-t175245/?ranking_uuid=4ae7dbd2-](https://www.getyourguide.ru/pusan-l32281/puteshestvie-po-pusanskomu-pabu-t175245/?ranking_uuid=4ae7dbd2-76c5-448e-a129-b5a6d5423d77)

[76c5-448e-a129-b5a6d5423d77](https://www.getyourguide.ru/pusan-l32281/puteshestvie-po-pusanskomu-pabu-t175245/?ranking_uuid=4ae7dbd2-76c5-448e-a129-b5a6d5423d77)

48. Сеул: обхід пабів. URL: [https://www.getyourguide.ru/seul-l197/paby-i-vecherinka-v-seule-vkhod-bez-ocheredi-v-bary-i-kluby-](https://www.getyourguide.ru/seul-l197/paby-i-vecherinka-v-seule-vkhod-bez-ocheredi-v-bary-i-kluby-t157845/?ranking_uuid=4ae7dbd2-76c5-448e-a129-b5a6d5423d77)

[t157845/?ranking_uuid=4ae7dbd2-76c5-448e-a129-b5a6d5423d77](https://www.getyourguide.ru/seul-l197/paby-i-vecherinka-v-seule-vkhod-bez-ocheredi-v-bary-i-kluby-t157845/?ranking_uuid=4ae7dbd2-76c5-448e-a129-b5a6d5423d77)

49. Топ 10 барів Одеси. URL: <https://dayting.com.ua/uk/top-10-bariv-odesi>

50. Бар P1 prosecco bar. URL: <https://travello.com.ua/uk/facilities/bar-p1-prosecco-bar>

51. Заклад 12 Monkeys на Дерибасівській в Одесі. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/299449-zaklad-12-monkeys-na-deribasivskiy-v-odesi>

52. Бар «Варвар». URL: <https://travello.com.ua/facilities/bar-varvar>

53. Мята Lounge – Одеса. URL: <http://kalyan.bar/bars/ua/odessa/myata-lounge/>

54. Где выпить в Одессе: топ-10 баров по версии Foursquare. URL: https://od.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/394632-hde-vypyt-v-odesse-top-10-barov-po-versyy-Foursquare

55. Бари міста Одеса. URL: <https://travello.com.ua/odessa/food/filter/bary>

56. Барні тренди 2021 очима Ани Резник. URL: <https://posteat.ua/position/barni-trendi-2021-ochima-ani-reznik/>

57. Тиравский В. Сколько магазинов, ресторанов и кафе в крупнейших городах Украины. URL: <https://ubr.ua/market/trade/skolko-mahazinov-restoranol-i-kafe-v-krupnejshikh-horodakh-ukrainy-3855763>
58. 10 барных трендов, которые ожидают нас в 2018 году. URL: <https://drinks.ua/>.
59. Організація іноземного туризму та екскурсій URL: <https://buklib.net/books/31253/>

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А
ПРЕЗЕНТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота бакалавра на тему:

**“РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ПО
БАРАМ М. ОДЕСИ ДЛЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ”**



Виконавець роботи: Вікторія ВАСИЛЕНКО

Керівники роботи: Наталя ДОБРЯНСЬКА
Федір ТРИШИН

Одеса ОНТУ 2023

Бар - спеціалізоване підприємство харчування, що пропонує гостям різні напої, десерти, закуски, кондитерські вироби.

Існує припущення, що батьківщина барів - Америка. Попередниками барів були різноманітні кафе, які виникли у Новому Світі у зв'язку з переселенням голландців, іспанців, португальців.



Метою виконання роботи є дослідження індустрії гостинності в м. Одеса, а саме закладів ресторанного господарства (барів), які можуть виступати об'єктами туристичного бізнесу і бути включені в тематичні туристичні маршрути.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають гастрономічний туризм, бари - як вид закладів ресторанного господарства, сучасні тенденції розвитку барного бізнесу, організація туристичних послуг для іноземних туристів.

У першому та другому розділі було розглянуто:

- Ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності.
- Розкрито роль барів в системі гостинності в туризмі.
- Наведено характеристику та види барів.
- Розглянуто перспективи розвитку гастрономічного туризму.
- Проаналізовано міжнародний досвід організації барних турів.
- Досліджено та надано характеристику барам м. Одеси.
- Перечислено сучасні тенденції барного бізнесу.



У третьому розділі розроблено тур по барам м. Одеса

«Барвистий Шлях Одеської Ночі: Смак, Музика, Враження»



Central Bar



12 Monkeys



The Fitz



Паб "JAZZTBEER"



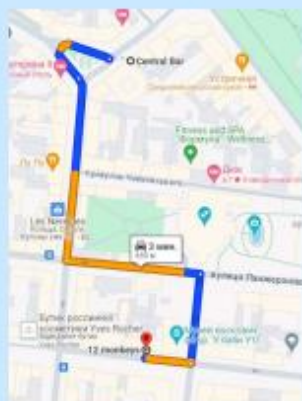
Zelda Bar



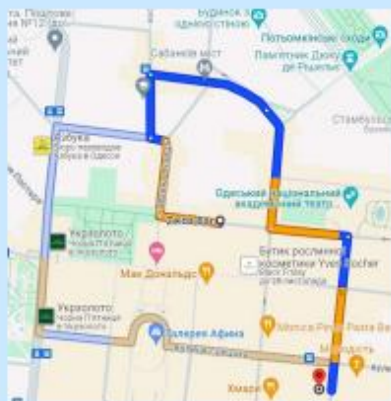
MBARGO

Маршрут туру

«Барвистий Шлях Одеської Ночі: Смак, Музика, Враження»



День 1



День 2



День 3

План туру

День 1



- 12.00 Зустріч туристів, розміщення в готелі Амстердам, м. Одеса
- 12.00-15.00 Вільний час
- 15.00-17.00 екскурсія видатними місцями «гастрономічна Одеса»
- 17.00-18.00 Вільний час
- 18.00 зустріч в Central Bar
- 21.00 візит - вечірка в бар 12 Monkeys або 12 Мавп
- 24.00 повернення в готель.



День 2

Вільний час до **15.00**

16.00 Збір групи біля готелю, екскурсія сучасними архітектурними пам'ятками в центрі Одеси

18.00 візит в бар The Fitz

21.00 візит в Паб "JAZZTBEER"



День 3

Вільний час до **16.00**

16.00 зустріч біля готелю

16.00-18.00 Похід у театр на сучасну виставу «Театр на Чайній»

18.00-21.00 візит в Zelda Bar

21.00-24.00 візит в MBARGO



День 4

Виселення з готелю та від'їзд



Розрахунок вартості туру

Курс євро на момент розрахунків вартості – 39

Вартість трансферу	75 EUR (2925) за 1 день, 11700 за 4 дні
Вартість страхування	18 EUR (702 грн) за 1 особи = 2808 грн за 4 дні
Вартість екскурсій по маршруту	120 EUR (4680 грн) за 2 екскурсії, які включені в вартість туру (за 1 людину)
Вартість квитків в театр	10 EUR (290 грн) на 1 людину
Вартість ночівлі та готельних послуг	71 EUR (2800 грн) за 1 добу на 1 особу, 11200 грн за 4 доби
Вартість 1 дня гастрономічних візитів в бари на 1 особу	95 EUR (3705 грн)
Вартість 2 дня гастрономічних візитів в бари на 1 особу	100 EUR (3900 грн)
Вартість 3 дня гастрономічних візитів в бари на 1 особу	80 EUR (3120 грн)
Ціна нетто	1062 € на 1 людину за 4 доби
Прибуток від тура для туристичного агента (15%)	160 €
Ціна брутто	1222 €

Для ефективного просування гастрономічного туру по барам міста Одеса рекомендується вжити ряд заходів, а саме:

- Створення гастро-маршруту: розроблення детальної карти, на якій будуть відзначені всі бари, які включені до туру, надання короткого опису кожного бару, його історії, особливостей та гастрономічного асортименту
- Онлайн-промоція: створення веб-сайту або спеціальної сторінки для туру з описом, фотографіями та рецензіями, активна промоція в інтернеті через соціальні мережі, блогерів і тематичні гастрономічні сайти
- Дієвими є партнерські заходи: укладення партнерських угод з місцевими готелями, туроператорами та іншими туристичними службами для спільної реклами туру.
- Організація дегустацій та майстер-класів є ефективним напрямком просування запропонованого туру, а саме проведення регулярних гастрономічних дегустацій та майстер-класів у барах, привертаючи увагу туристів свіжими кулінарними трендами.





• У просуванні гастрономічних турів має місце активна участь у гастрономічних фестивалях для презентації туру та привертання нових клієнтів.



• Запровадження системи лояльності для постійних клієнтів, яка може включати знижки, подарунки або привілеї у партнерських закладах необхідна у просуванні гастрономічних турів.



• Важливою є робота з рецензіями та рейтингами: активне збирання та використання клієнтських відгуків для покращення якості обслуговування та реклами барів.



• Варто запропонувати тематичні акції та заходи: організація тематичних вечорів, акцій та розважальних заходів, які будуть створювати унікальний імідж та атмосферу в кожному барі.



• Встановлення партнерських відносин з туроператорами для включення гастрономічного туру в їхні тур пакети та просування туру як унікального гастрономічного досвіду, який відповідає світовим стандартам і привертає любителів кулінарних вражень з усього світу будуть успішними способами розвитку запропонованого гастрономічного туру.



• Особливу увагу слід приділити співпраці з кулінарними блогерами та інфлюенсерами



Висновки

Одеса має багатий культурний та кулінарний спадок, який може бути використаний для створення унікального гастрономічного туру. Різноманітність страв та напоїв, а також атмосфера місцевих барів роблять місто ідеальним для подорожей гурманів. Співпраця з різними барами дозволить розширити вибір та надати туристам широкий спектр гастрономічних вражень. Важливо розвивати довгострокові партнерства для забезпечення сталого росту та взаємовигідності.

В 2-му розділі широко проаналізовано барну індустрію. Досліджено міжнародний досвід організації барних турів, охарактеризовано бари Одеси та перелічено сучасні тенденції барного бізнесу.

В 3-му розділі розроблено тур по барах Одеси на 4 дні, з урахуванням культурно-розважальної складової, розраховано вартість туру на 1 особу, яка складає 1222 €.

В розділі представлено заходи щодо просування гастрономічного туру по барах м. Одеси.

Гастрономічний тур по барах м. Одеси для іноземних туристів може стати ефективним інструментом для привертання уваги до міста та розкриття його гастрономічного багатства.

Врахування цих аспектів допоможе забезпечити успішність туру та позитивний вплив на розвиток туристичної індустрії Одеси.



Додаток Б

Результати перевірки на плагіат



Ім'я користувача:
приховано налаштуваннями конфіденційності

ID перевірки:
1015980564

Дата перевірки:
07.12.2023 14:37:23 EET

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

Дата звіту:
07.12.2023 15:12:23 EET

ID користувача:
100012118

Назва документа: **Диплом Василенко**

Кількість сторінок: 86 Кількість слів: 15390 Кількість символів: 110931 Розмір файлу: 9.60 MB ID файлу: 1015660628

40.9%
Схожість

Найбільша схожість: 6.17% з Інтернет-джерелом (<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/5258/m>)

40.6% Джерела з Інтернету

951

Сторінка 88

2.07% Джерела з Бібліотеки

39

Сторінка 99

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнено

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнено

0%
Вилучень

Немає вилучених джерел

Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

4

Активац
Чтобы акти

Здобувач _____ Вікторія ВАСИЛЕНКО

Керівник _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Керівник _____ Федір ТРІШИН